НАУЧПОП

КРАТКАЯ ИСТОРИЯ ВСЕГО

Лука Чезари

Краткая история пасты

от *тортеллини* до *карбонары*

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Краткая история пасты. От тортеллини до карбонары» – это не книга рецептов, а увлекательное путешествие по гастрономической истории и культуре Италии. Многие из вас, наверняка, уверены, что знают тонкости и секреты итальянской кухни, Лука Чезари виртуозно разоблачает мифы, связанные с итальянскими кулинарными традициями и предлагает читателю выйти за рамки искусно построенных догм.

Вы можете себе представить Италию без пасты, которая уже давно является визитной карточкой страны? Однако почти все, что вы знаете о традиционной итальянской пасте, не соответствует действительности. Знали ли вы, что до 50-х годов XX века макароны в Италии ели исключительно в Неаполе и в США и только, начиная с 60-х годов, паста становится типичным итальянским блюдом? Из книги вы узнаете о происхождении самых культовых и любимых итальянских блюд (рагу болоньезе, лазанья, песто, ньокки, аматричана и другие), найдете чрезвычайно ценные с гастрономической точки зрения документы, исторические зарисовки, цитаты из известных кулинарных книг, каждую главу сопровождает впечатляющая библиография, свидетельствующая о фундаментальной авторской работе.

- Лука Чезари
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ 1
    - ■
    - ■ Величественные фетучине с двойным маслом
    - ■ Как сыр на макаронах
    - ■ Паста и специи
    - ■ Тертый пармезан
  - ○ 2
    - ■
    - ■ Пролетарии, пастухи и разбойники
    - ■ Савойский дом, Америка и Рим
    - ■ Настоящий рецепт аматричаны
    - ■ Начало битвы
    - ■ Придуманная традиция
    - ■ Лук, принесенный в жертву
  - ○ 3
    - ■

- Первый рецепт – американский
- Острый перец, прошутто, грибы и морские черенки
- Как грюйер на карбонаре
- Сладкая жизнь карбонары
- Гуанчале (и сливки)
- Золотое время
- Хороша, чтобы есть, и хороша, чтобы думать
- К научной карбонаре
- Предки карбонары
- Название «карбонары»: загадка происхождения
- Но кто же все-таки придумал карбонару?

○ 4

-
- Ньокки без картошки
- Исчезнувшие ньокки
- Картошка – от голода до высокой кухни
- Картофельные ньокки

○ 5

-
- Легенды о тортеллино
- От пирогов до тортелли: средневековые истоки
- Первые болонские тортеллини были жареными
- Ренессансные тортелли и их названия
- Болонский анолино
- Круглые тортеллини
- Тенденции XIX века и реверанс от Артузи
- Зарегистрированный рецепт

○ 6

-
- Опасные изыски
- Рагу в Италии
- Эпоха запеканки
- Революция Франческо Леонарди
- Неаполь и помидоры
- Рагу по-неаполитански: новаторство и традиции
- Суббота, воскресенье, понедельник

○ 7

-
- Происхождение
- Пеллегрино Артузи и макароны по-болонски
- Одно, ни одно, сто тысяч (рагу)
- Путь к успеху
- Рагу в трудные времена

- К официальному рецепту
- К «научному» рагу
- Спагетти по-болонски: параллельная история

○ 8

- От лаганы к лазанье
- Лазаньи и прожорливые монахи
- Сухая паста из лазаньи
- Лазанья аль форно
- Лазанья по-неаполитански, винчисграсси, лазанья по-болонски

○ 9

- Генуэзская триа
- Предшественники песто по-генуэзски
- Появление песто
- Между Генуей и Неаполем: странный случай мяса «по-генуэзски»
- От успеха к чемпионатам мира

○ 10

- «Красные, как кровь, а другие – цвета золота»
- Первые неаполитанские поваренные книги
- Вермишель с помидорами
- От неаполитанского блюда к блюду национальному (и всемирному)

○ Благодарности

• notes

○ 1
○ 2
○ 3
○ 4
○ 5
○ 6
○ 7
○ 8
○ 9
○ 10
○ 11
○ 12
○ 13
○ 14
○ 15
○ 16

- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60

- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104

- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148

- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185
- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192

- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202
- ○ 203
- ○ 204
- ○ 205
- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209
- ○ 210
- ○ 211
- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217
- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229
- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235
- ○ 236

- ○ 237
- ○ 238
- ○ 239
- ○ 240
- ○ 241
- ○ 242
- ○ 243
- ○ 244
- ○ 245
- ○ 246
- ○ 247
- ○ 248
- ○ 249
- ○ 250
- ○ 251
- ○ 252
- ○ 253
- ○ 254
- ○ 255
- ○ 256
- ○ 257
- ○ 258
- ○ 259
- ○ 260
- ○ 261
- ○ 262
- ○ 263
- ○ 264
- ○ 265
- ○ 266
- ○ 267
- ○ 268
- ○ 269
- ○ 270
- ○ 271
- ○ 272
- ○ 273
- ○ 274
- ○ 275
- ○ 276
- ○ 277
- ○ 278
- ○ 279
- ○ 280

- ○ 281
- ○ 282
- ○ 283
- ○ 284
- ○ 285
- ○ 286
- ○ 287
- ○ 288
- ○ 289
- ○ 290
- ○ 291
- ○ 292
- ○ 293
- ○ 294
- ○ 295
- ○ 296
- ○ 297
- ○ 298
- ○ 299
- ○ 300
- ○ 301
- ○ 302
- ○ 303
- ○ 304
- ○ 305
- ○ 306
- ○ 307
- ○ 308
- ○ 309
- ○ 310
- ○ 311
- ○ 312
- ○ 313
- ○ 314
- ○ 315
- ○ 316
- ○ 317
- ○ 318
- ○ 319
- ○ 320
- ○ 321
- ○ 322
- ○ 323
- ○ 324

- ○ 325
- ○ 326
- ○ 327
- ○ 328
- ○ 329
- ○ 330
- ○ 331
- ○ 332
- ○ 333
- ○ 334
- ○ 335
- ○ 336
- ○ 337
- ○ 338
- ○ 339
- ○ 340
- ○ 341
- ○ 342
- ○ 343
- ○ 344
- ○ 345
- ○ 346
- ○ 347
- ○ 348
- ○ 349
- ○ 350
- ○ 351
- ○ 352
- ○ 353
- ○ 354
- ○ 355
- ○ 356
- ○ 357
- ○ 358
- ○ 359
- ○ 360
- ○ 361
- ○ 362
- ○ 363
- ○ 364
- ○ 365
- ○ 366
- ○ 367
- ○ 368

- ○ 369
- ○ 370
- ○ 371
- ○ 372
- ○ 373
- ○ 374
- ○ 375
- ○ 376
- ○ 377
- ○ 378
- ○ 379
- ○ 380
- ○ 381
- ○ 382
- ○ 383
- ○ 384
- ○ 385
- ○ 386
- ○ 387
- ○ 388
- ○ 389
- ○ 390
- ○ 391
- ○ 392
- ○ 393
- ○ 394
- ○ 395
- ○ 396
- ○ 397
- ○ 398
- ○ 399
- ○ 400
- ○ 401
- ○ 402
- ○ 403
- ○ 404
- ○ 405
- ○ 406
- ○ 407
- ○ 408
- ○ 409
- ○ 410
- ○ 411
- ○ 412

- ○ 413
- ○ 414
- ○ 415
- ○ 416
- ○ 417
- ○ 418
- ○ 419
- ○ 420
- ○ 421
- ○ 422
- ○ 423
- ○ 424
- ○ 425
- ○ 426
- ○ 427
- ○ 428
- ○ 429
- ○ 430
- ○ 431
- ○ 432
- ○ 433
- ○ 434
- ○ 435
- ○ 436
- ○ 437
- ○ 438
- ○ 439
- ○ 440
- ○ 441
- ○ 442
- ○ 443
- ○ 444
- ○ 445
- ○ 446
- ○ 447
- ○ 448
- ○ 449
- ○ 450
- ○ 451
- ○ 452
- ○ 453
- ○ 454
- ○ 455
- ○ 456

- ○ 457
- ○ 458
- ○ 459
- ○ 460
- ○ 461
- ○ 462
- ○ 463
- ○ 464
- ○ 465
- ○ 466
- ○ 467
- ○ 468
- ○ 469
- ○ 470
- ○ 471
- ○ 472
- ○ 473
- ○ 474
- ○ 475
- ○ 476
- ○ 477
- ○ 478
- ○ 479
- ○ 480
- ○ 481
- ○ 482
- ○ 483
- ○ 484
- ○ 485
- ○ 486
- ○ 487
- ○ 488
- ○ 489
- ○ 490
- ○ 491
- ○ 492
- ○ 493
- ○ 494
- ○ 495
- ○ 496
- ○ 497
- ○ 498
- ○ 499
- ○ 500

- ○ 501
- ○ 502
- ○ 503
- ○ 504
- ○ 505
- ○ 506
- ○ 507
- ○ 508
- ○ 509
- ○ 510
- ○ 511
- ○ 512
- ○ 513
- ○ 514
- ○ 515
- ○ 516
- ○ 517
- ○ 518
- ○ 519
- ○ 520
- ○ 521
- ○ 522
- ○ 523
- ○ 524
- ○ 525
- ○ 526
- ○ 527
- ○ 528

Лука Чезари
Краткая история пасты. От тортеллини до карбонары

Published by arrangement with ELKOST International literary agency,
Barcelona, Spain

© il Saggiatore S.r.l., Milano 2021
© ООО «Издательство АСТ», 2022

Предисловие

«Нередко горизонт – у нас за спиной».

Тонино Гуэрра

Говорить о кухне в наше время в Италии – дело совсем не безобидное и довольно опасное.

Попробую привести пример, который, скорее всего, вы уже наблюдали или испытали на собственной шкуре как минимум раз в жизни и который ежедневно проявляется в каком-нибудь блоге или на кулинарном сайте, посвященном «традиционным» итальянским рецептам.

Я забыл купить гуанчале; к несчастью, у меня нет и пекорино. Я открываю холодильник, беру копченую панчетту, яйца и пармезан. И делаю карбонару. Перед тем как попробовать, я ее фотографирую и выставляю фотографию в Facebook. Поток оскорблений. Если я пытаюсь защититься, переходят к угрозам.

Кто же на меня так нападает? Люди особого склада (честно говоря, имя им легион), которых в этой книге мы будем называть «гастропуристами». Гастропурист – это новый жрец итальянской кулинарной традиции. Гастропурист *всегда* знает (то есть думает, что знает), каковы единственные и незаменимые ингредиенты, допустимые в каждом особом рецепте. Потому что его бабушка, бабушка его бабушки, ее самые отдаленные предки «готовили это так».

Исходный тезис таков, что традиционные блюда всегда были точно такими же, как и те, которые нам известны сейчас, и преодолев века истории, дошли до нашего стола в неизменном виде. Это порочная тенденция очень сильно идеологизированного представления об истории кулинарии, единственная цель которого – перевести назад стрелки, относя появление традиционных рецептов к максимально давним временам. Причина проста: древность и неизменность во времени – вот два основных критерия для определения того, что можно считать «традиционным», а что – нет. В результате распространяются более или менее неправдоподобные легенды о том, как были изобретены самые известные блюда из пасты, и таким образом история Италии заполняется трудолюбивыми и гениальными крестьянами или таинственными придворными поварами, которые, соединяя имевшиеся под руками немногочисленные ингредиенты, создавали незабываемые блюда.

Однако достаточно обратиться к истории – истории, представленной текстами и документами, – чтобы понять, что эти фирменные традиционные блюда *всегда* были изобретены гораздо позже, чем об этом думают, и что они вовсе не были неизменными. История каждого из десяти собранных здесь «неприкосновенных» рецептов изобилует бесчисленными вариантами, внезапными изменениями. Из этого следует, что сегодняшние блюда *всегда*, неизбежно, очень далеки от их изначального рецепта, и на их современный вид индустриализация и глобализация *всегда* влияли гораздо больше, чем нам бы хотелось думать.

Пожалуй, это положение проще объяснить двумя другими конкретными примерами из областей, не имеющих никакого отношения к кухне.

Все знают про братьев Люмьер – первых, кому удалось показать движущиеся изображения на большом экране, безусловных пионеров этой новой формы художественного выражения и, кроме того, столь прибыльного бизнеса всемирного уровня, каким стала кинематография. Попробуйте ответить на вопрос, не проверяя ответ заранее: как вы думаете, какие фильмы удалось увидеть при жизни Огюсту Мари Люмьеру, прожившему дольше своего брата? Может быть, один из первых полнометражных фильмов немого кино? Или он стал свидетелем появления звукового кино? Или ему даже удалось увидеть цветной фильм?

Два других брата, Уилбер и Орвилл Райт, главные герои иной великой революции, революции в авиации, догадывались, что человек сможет парить в воздухе благодаря моторному летательному аппарату с неподвижным крылом. Их первый полет длился чуть меньше минуты, но он стал началом новой эры. Вернемся к нашему вопросу: свидетелем какого этапа эволюции своего открытия при жизни стал Орвилл, проживший дольше своего брата? Появления бипланов? Беспосадочного перелета через Ла-Манш? Или через Атлантический океан? Аэропланов с одним крылом?

Так вот, Огюст Мари Люмьер умер в 1954 году в 91 год и смог оценить такие шедевры, как *«Римские каникулы»* с Грегори Пеком и Одри Хепберн или *«Бульвар Сансет»* с Билли Уайлдером – фильм, в котором был показан упадок золотого века Голливуда. Для Орвилла Райта положение было примерно таким же: скончавшийся в 1948 году, в возрасте 76 лет, он прожил достаточно, чтобы увидеть, как бомбардировщики сбрасывают ядерные бомбы на Хиросиму и Нагасаки, что стало трагическим эпилогом Второй мировой войны. В обоих случаях времени жизни

хватило, чтобы стать свидетелями эволюции, начавшейся с первых прототипов, и вплоть до полной технологической зрелости их открытий, позволив им увидеть, как эти открытия изменили облик современного общества.

Когда мы покупаем билеты на самолет и едем в аэропорт, то ожидаем увидеть там Boeing 747, а, уж конечно, не биплан. И, тем не менее, оба эти летательных аппарата – аэропланы, и они позволяют нам делать одно и то же: летать. Однако, каким бы ни был уровень технического развития, они предлагают два разных *опыта* полета. И даже если мы не воспользуемся бипланом для долгого перелета на большое расстояние, полет на нем может иметь свой смысл – как наверняка он есть у того, что мы смотрим немой фильм.

Приблизительно то же самое относится и к кухне.

Нас не должно удивлять, что лазанья или аматричана, какими они были век назад, – не похожи на те, которые мы едим сегодня. Блюда, которые мы подаем на стол, не что иное, как результат долгой эволюции, неизбежно изменившей их со временем. И уж наверняка не стоит считать заговором, если все старинные поваренные книги не воспроизводят в точности современный вариант нашего любимого блюда. Просто-напросто в прошлом сменяли друг друга – и во многих случаях сосуществовали – множество разновидностей одного и того же блюда, которое сейчас представляется нам неприкосновенным, как памятник, и которое мы считаем неотъемлемой частью нашей идентичности.

В мире итальянской кулинарии паста завоевала свое почетное место довольно медленно, и этот процесс явно ускорился лишь после середины XIX века. В наше время было бы невозможно представить итальянскую кухню без сухой пасты, но еще полтора века назад она занимала ничтожно малое место во многих поваренных книгах.

Возьмем крайний случай – *«Болонскую стряпуху»*, книгу рецептов, напечатанную в Болонье в 1874 году. Достаточно просмотреть оглавление, чтобы убедиться, что в ней нет не только *ни одного* рецепта блюда из пасты, но практически не осталось и следа ни от одного из тех блюд, которые сегодня являются символом столицы Эмилии – ни рагу, ни тальятелле, ни лазаньи, ни каннеллони; отсутствуют даже тортеллини! Зато мы находим рецепты, свидетельствующие о явном преклонении перед заграницей, характерном для многих наших поваренных книг XIX века: начиная от «супа по-немецки» до супа «по-португальски» или «по-каталански»; от «ризотто по-милански» до «говядины по-английски» или «бифштекса»; там же мы найдем

рецепты «печенки по-венециански», «голубей по рецепту области Марке» и тому подобного.

Нас не должно удивлять и то, что еще в изданиях начала XX века с трудом признавали даже самые знаменитые блюда местной кухни. В первой поваренной книге, составленной на основе региональных рецептов, *«Сто фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»* 1908 года, кухня Пьемонта представлена такими блюдами: «*Фондю* по рецепту области Монферрат», «Баранина под особым соусом», «Бараньи языки на вертеле», «Телячьи уши с подливкой», «Рыба скат в сыре», «Телячья голова по рецепту из Верчелли», «Цыплята в сыре», «Филе зайца», «Телячьи бока по рецепту стряпухи», «Свежий лосось». Полагаю, что это довольно красноречивое свидетельство культурной дистанции, образовавшейся за это время: предлагаю найти какое-нибудь из этих блюд в меню ресторанов Пьемонта в наше время.

Однако неужели рецепты, которые мы считаем глубоко укорененными на наших территориях, так сильно изменились за столетие или вообще не существовали? Как они выглядели, каким был их вкус? Чтобы ответить на эти вопросы, я и написал эту книгу.

В завершение хочу сделать небольшое уточнение и пожелание. При написании этой книги я обращался ко многим источникам. Из них поваренные книги, более или менее старинные, содержали самую богатую информацию и были, разумеется, самым ценным инструментом, хотя и с определенными ограничениями. И действительно: чем больше мы удаляемся вглубь времен, тем более элитарными становятся руководства по кулинарии: сначала они свидетельствовали о том, как питались при дворе, потом – о том, как питалась знать и высшая буржуазия. Только в XIX веке появляются первые сборники рецептов для семейного использования и употребления.

Одним словом, на основании этого источника невозможно восстановить непрерывную историю. Основные пробелы относятся, что и понятно, прежде всего к повседневной кухне самых низших слоев общества, не говоря о том, что целые географические зоны долго не изучались исследователями. Трудность восстановления истории пасты на основании письменных источников, кроме того, усугубляется еще одним предубеждением: кулинарные издания долгое время считались пригодными для домашнего использования, но стоили дешево, из-за чего их редко сохраняли как частные лица, так и публичные библиотеки. Следовательно, надо помнить, что сегодня нашему наблюдению доступна только часть гораздо более обширной панорамы, включавшей устные традиции, небольшие, теперь

исчезнувшие, рукописные тетради и все эти формы передачи, которые по тем или иным причинам не нашли того средства, которое позволило бы им сохраниться. Однако, несмотря на все эти ограничения, поваренные книги остаются лучшими собраниями гастрономических тенденций прошлого, к которым мы можем обратиться, потому что они позволяют нам пересказывать истории, а не легенды. Кроме того, поваренные книги позволяют нам понять как раньше не только готовили, но и говорили о кухне. Этим, надеюсь, отчасти объясняется то удовольствие, которое доставит вам чтение.

Но цель этой книги не только в этом. У кухни, как и у любого искусства, были свои великие исполнители, и в этом издании мы узнаем о некоторых из них – неподвижных звездах в галактике менее значительных публикаций; к ним мы будем обращаться почти в каждой главе. Маэстро Мартино, самый великий повар XV века; Бартоломео Скаппи и Кристофоро Мессисбуго, великие мастера кухни эпохи Возрождения; неаполитанец Ипполито Кавальканти и Франческо Леонарди, повар российской императрицы Екатерины II; вплоть до самого популярного и по сей день автора книг о кухне – революционера кулинарии Пеллегрино Артузи. И тут сразу же возникает вопрос: почему мы все еще можем наслаждаться исполнением концерта Моцарта, но невозможно найти ресторан, в котором предлагались бы рецепты его современника Леонарди? Это как если бы мы сегодня слушали только музыку последних тридцати или сорока лет, а от всего остального остались бы только партитуры, но ни одного исполнения.

Многие документы, которые вы найдете в этой книге, являются не только ценными историческими свидетельствами; в большинстве случаев это рецепты, по-прежнему чрезвычайно ценные с гастрономической точки зрения. Я буду счастлив, если вы не только о них прочитаете и узнаете, но у вас возникнет желание перенести их и на стол.

1
Фетучине «Альфредо»

История итальянской пасты могла начаться только с этого – с легендарных фетучине «Альфредо». Простейшее блюдо, состоящее всего из двух ингредиентов, получило невероятный успех: его рецепт присутствует в восьмистах с лишним американских поваренных книгах, начиная с 1933 года и по сей день. Как? Вы его не знаете? Не волнуйтесь. Его известность в нашей стране была действительно очень ограничена. Именно поэтому для итальянцев, которые имеют о нем представление, фетучине «Альфредо» до сих пор занимают место между спагетти с фрикадельками из *«Леди и Бродяги»* и карбонарой с панчеттой, чесноком, грибами и сливками. Одним словом, грубая копия итальянского блюда, казалось бы, не имеющего ничего общего с нашей традиционной кухней.

За успех, как известно, надо платить. Но если бы я вам сказал, что «настоящие» фетучине «Альфредо» возникли давным-давно и, кроме того, являются первым макаронным блюдом нашей традиции? Об этом мы еще поговорим.

В наше время фетучине «Альфредо» в Соединенных Штатах превратились в блюдо тальятелле, приправленное соусом из сливок с сыром, в который иногда, для вкуса, добавляют чеснок и петрушку. Его можно обнаружить в простом варианте или обогащенным другими ингредиентами; наиболее распространенные из них – куриные грудки, в варианте «Chicken Alfredo» («Куриный Альфредо»); или креветки, в варианте «Shrimps Alfredo» («Альфредо с креветками»). Но самый крайний вариант – соусы «Альфредо», которые можно найти в американских супермаркетах: в пакетах, для приготовления с водой и маслом, или в банке, уже готовыми, чтобы поливать ими макароны (или пиццу, как советуют некоторые). Десятки фирм производят эту приправу в разных вариантах, включая био- и вегетарианский. В лучшем случае главный ингредиент – это сливки, но иногда преобладают такие продукты, как модифицированный кукурузный крахмал, мальтодекстрин, частично гидрированное соевое масло и прочие подобные несуразности.

На первый взгляд, это могло бы показаться хорошо адаптированным классическим примером «итальянской реминисценции», которая утвердилась в американской (и не только) кулинарии, но не имеет никакого отношения к Италии.

Речь идет о коммерческой операции какой-нибудь ловкой международной корпорации, создающий соус для удовлетворения потребноести людей, привыкших к сливочным и обволакивающим вкусам и не имеющих ни малейшего представления о настоящей итальянской кухне. В самом деле, с определенного момента положение, судя по всему, становилось примерно таким. Однако это блюдо имеет неожиданное происхождение, появившись в самом сердце Италии в начале XX века, где повар обнаружил – или, лучше сказать, открыл заново – потрясающее блюдо, созданное из немногочисленных и простых ингредиентов, позволяющих достичь поразительного результата. Странно себе представить, но тогда в Риме еще не существовало первых блюд, известных сейчас каждому. Аматричана робко появлялась в каких-нибудь харчевнях; «качо э пепе» (спагетти с сыром и перцем) – о котором мы еще поговорим в этой главе позже – еще не считался фирменным римским блюдом; тогда как карбонаре и гриче еще только предстояло увидеть свет.

В те времена в Вечном городе самым известным блюдом из пасты были именно фетучине «Альфредо».

Величественные фетучине с двойным маслом

Альфредо Ди Лельо, изобретатель фетучине, получивших свое название в его честь, родился в Риме в 1883 году. Свои первые шаги в кулинарии он сделал в семейном ресторане на площади Роза, исчезнувшей, чтобы уступить место зданию, в котором теперь располагается галерея Альберто Сорди. Он был еще почти ребенком, когда начал помогать в семейном предприятии, управляемом мамой Анджелиной. Ресторан был безымянным, одним из многих, которыми изобиловала столица, и таким бы и остался, если бы не родился Армандо, первенец Альфредо. Дело было в 1908 году. После родов жена Инес ослабела настолько, что Альфредо решил изобрести питательную, легкую и легко усвояемую пищу, которая вернула бы силы молодой супруге.

Он сделал так: «Своими собственными руками он приготовил ей фетучине, замешанные с манной крупой и приправленные свежайшим сливочным маслом и пармезаном. После этого он прочитал молитву святой Анне (покровительнице рожениц) и подал это блюдо Инес со словами: «Если ты его не хочешь, я съем его сам!»[1]. Жене захотелось его отведать. Блюдо настолько понравилось, что она сразу же предложила включить его в меню их ресторанчика. Рецепт был прост: оно готовилось на основе сливочного масла и пармезана, старательно перемешанных до получения бархатистого и обволакивающего соуса для фетучине. Что было особенного в этом блюде фетучине по сравнению с обычной пастой с маслом? Разумеется, качество и свежесть ингредиентов, но, самое главное, идеальный способ добавления масла, что, благодаря умению Альфредо, придавало приправе необыкновенную нежность.

Через два года ресторан его родителей – тот, в котором были изобретены фетучине «Альфредо», – исчез в результате городских перестроек того времени. Но в 1914 году Альфредо удалось открыть новое заведение, опять же в Риме, но на сей раз в самом центре, на улице Скрофа, которому он дал свое имя. Почему слава его главного блюда вышла за пределы Рима настолько, что ее эхо можно было услышать даже по ту сторону Атлантического океана, остается загадкой. Однако на это наверняка повлияло то, что иностранцев завораживала та театральная манера, в которой готовил свое блюдо хозяин, и его фетучине отлично соответствовали американским вкусам в отношении пасты.

Одно из первых американских упоминаний о блюде встречается в книге *«Бэббит»* – романе Синклера Льюиса, он был опубликован в 1922 году и пользовался в то время немалым успехом. В какой-то момент истории главный герой встречает высокопоставленную американку, которая признается ему в своей любви к Риму. Однако ее восхищение вызывают не картины, не музыка и не древности столицы, а, наоборот, «ресторанчик на улице Скрофа, в котором готовят лучшие в мире фетучине»[2].

Но это было только начало. Через несколько лет, в 1927 году, об этом ресторане в журнале *«Saturday Evening Post»* написал Джордж Ректор – авторитет в вопросах гастрономии, плодовитый эссеист и ведущий радиопередачи на «Си-Би-Эс», который в длинной статье восторженно описал шедевр «маэстро» Альфредо Ди Лельо. Свое описание он, разумеется, начал с технологии приготовления фетучине, замешанных с килограммом муки, пятью яичными желтками, стаканом воды и щепоткой соли. Однако настоящим ключом к рецепту, для Ректора, был другой: подача на стол, или, лучше сказать, *эта* подача на стол. Альфредо сам, лично, берет большую ложку и вилку, посыпает фетучине пармезаном и начинает их «мешать и перемешивать. Это кажется довольно простым, но, как говорила Ева Тангуэй[3] про свои танцы: «Дело не в том, что ты танцуешь, но в том, как ты это делаешь». Таков, наконец-то раскрытый, секрет фетучине, и рецензент с трудом сдерживает свое восторженное отношение к искусству Альфредо, о чем свидетельствует блистательный комментарий в конце: «Рецепт приготовления очень прост. Как и формула для того, чтобы нарисовать картину, как у Рембрандта. Возьми масляные краски, холст, нарисуй, и все готово»[4].

И тут становится ясным не только то, что фетучине были изысканной едой, но и то, что Альфредо оказался настоящим мастером привлекать клиентов, делая главным именно процесс приготовления своего фирменного блюда. То, что обычно делалось на кухне, теперь переносилось в зал, полный клиентов, ждущих увидеть превращение простых макарон с маслом в «величественные фетучине с двойным маслом»[5] – как их рекламировали газеты того времени, – приготовленные Альфредо.

Однако лишь в 1927 году произошло самое настоящее освящение римского фирменного блюда, возведенного в подлинно высокий ранг. А иначе и быть не могло, учитывая, какую роль в пропаганде этого блюда играла его театральная подача. На кулинарный Олимп его возвели две голливудские звезды – Мэри Пикфорд и Дуглас Фэрбенкс. По правде говоря, эти двое уже бывали в ресторане Альфредо в 1920 году, во время

своего свадебного путешествия. Семь лет спустя они появятся с неожиданным и имевшим огромный рекламный потенциал подарком: золотым столовым прибором с выгравированным посвящением – «To Alfredo the King of the noodles»[6]. Трудно объяснить огромную популярность этих двух актеров немого кино, сравнивая их с персонами современной *звездной системы*. Дугласа Фэрбенкса называли «королем Голливуда», и он был первым, кто перенес на большой экран образ Зорро, не говоря о своей роли в знаменитом фильме *«Робин Гуд»* – лидере проката 1922 года – и был главным героем *«Черного пирата»*, одного из первых в истории полностью цветных фильмов. Кроме того, он был одним из 36 основателей Академии, учредившей в 1929 году премию Оскар. Мэри Пикфорд была одной из самых популярных и высокооплачиваемых актрис немого кино, известной своими ролями веселых златокудрых девчонок. Считавшаяся «любимицей Америки», она вместе с мужем и людьми такого уровня, как Дэвид Уорк Гриффит и Чарли Чаплин способствовала основанию «*United Artists*» – независимой кинокомпании, существующей и по сей день. Их брак не только освятил союз двух столпов кино, он создал то, что в те времена было, наверное, самой известной парой западного мира.

Никакая реклама не могла бы сравниться с признательностью Фэрбенкса, и Альфредо сумел воспользоваться этим удачным случаем, ни на йоту не изменив рецепт фетучине. Все мировые знаменитости, проезжавшие через Рим, непременно останавливались на улице Скрофа, где хозяин с его неизменной улыбкой, скрывавшейся под усами, как у короля Умберто, готовил им свое фирменное блюдо прямо на столе.

В 1943 году, в самое мрачное для столицы время, Альфредо продал свой исторический ресторан вместе с висящими на стенах фотографиями звезд кино. После окончания Второй мировой войны он открыл второй ресторан на площади императора Августа, под названием «Настоящий Альфредо». Чтобы привлечь клиентов, оба ресторана использовали имя Альфредо, и между ними существовало яростное соперничество, но совсем не важно, какое из этих двух заведений было в те годы центром сладкой римской жизни, потому что рецепт уже приобретал известность далеко за пределами столицы.

Возможно, слишком тесное отождествление рецепта и его создателя, смешанное со всегда подстерегающим страхом плагиата, затормозили его распространение в Италии, где он никогда не сравнился с такими классическими римскими блюдами, как аматричана, карбонара или «качо э пепе». Причины могли быть и другими: «больничная» аура макарон с маслом;

невозможность разнообразить соус, состоящий всего из двух ингредиентов, а также преобладание пармезана, а не пекорино, что препятствовало полноправному включению рецепта в число столичных фирменных блюд. И факт остается фактом: на родине фетучине «Альфредо» остались фактически ограничены стенами всего двух римских ресторанов.

Однако с 40-х годов XX века в кулинарных книгах стали появляться, хотя и редко, рецепты, учившие готовить дома знаменитые фетучине. Ни в одном из них уже никогда не упоминалось об Альфредо, только сообщалось о постоянно растущем количестве используемого масла. Так, от «тальятелле со сливочным маслом»[7] из книги *«Сокровищница итальянской кухни»* 1948 года перешли к «тальятелле с двойным маслом»[8] книги *«Аннабелла на кухне»* 1964 года, чтобы остановиться на «фетучине (тальятелле) с тройным маслом»[9] Луиджи Карначины 1961 года, вновь предложенных с тем же названием Винченцо Буонассизи в 1979 году[10] и, наконец, Луиджи Веронелли в 1985 году[11]. Давайте посмотрим, каким был вариант Карначины.

Фетучине (тальятелле) с тройным маслом

На шесть персон

• 420 г домашних фетучине (при приготовлении теста используйте девять яиц на каждый килограмм муки из твердой пшеницы с небольшим количеством манной крупы).

• Около 200 г масла из чистых сливок держите в холодной воде несколько часов, пока оно не размягчится.

• 200 г пармезана (середину наполовину выдержанного куска, натертого в последний момент).

• Сварите фетучине в кипящей и слегка подсоленной

воде до состояния полуготовности, слейте воду и положите в фарфоровую горячую миску, сразу же посыпьте тертым пармезаном, положите сверху масло кусочками, хорошо перемешайте и подавайте очень горячими.

Тройное масло, обещанное в названии, обеспечивается тем, что его берут 200 г на 400 с небольшим граммов тальятелле, а в варианте Веронелли количество масла достигнет 250 г на 400 г тальятелле. Успех рецепта заключался, безусловно, в его простоте и легкости приготовления, и впрямь доступных каждому, кто хотя бы немного умеет обращаться с плитой.

Вначале и американцы пытались воспроизвести оригинальную версию блюда, как об этом свидетельствуют «фетучине, как у Альфредо»[12], идентичные нашим фетучине с двойным маслом, включенным в кулинарную книгу 1961 года *«Cook as the Romans Do»* («Готовь, как римляне») Миры Уолдо, одной из самых плодовитых американских составительниц поваренных книг и страстной поклонницы европейской кухни. Однако в то же время распространявшиеся в Америке методы приготовления были гораздо более «демократичными», в том смысле, что они были нацелены на обеспечение гарантированного результата даже тем, кто не обладал никакими кулинарными познаниями. В результате появились варианты, в которых в изобилии использовались сливки, иногда обогащенные яичными желтками, вместе с такими ингредиентами, как чеснок и петрушка, никогда не присутствовавшими в римском рецепте.

Помимо поваренных книг, соус «Альфредо» в американском стиле начал распространяться и по другим, более известным каналам. Например, в упаковке «Fettuccine Egg Noodles» («Яичная лапша фетучине»), которая продавалась фирмой «*Pennsylvania Dutch*» начиная с 1966 года, приводившей на обороте рецепт на основе сливок и швейцарского сыра (в дополнение к неизменным сливочному маслу и пармезану)[13].

Однако окончательное утверждение в Соединенных Штатах произошло благодаря индустриализации продукта и большим компаниям, которые начали выпускать готовые к употреблению соусы, в пакете или в банке, чтобы поливать ими непосредственно макароны и обогащать их вкус по своему усмотрению. Как почти всегда происходит с промышленными продуктами, их качество подчинено практичности, и даже с виду такой обычный рецепт, как макароны с маслом и пармезаном подчинился требованиям, продиктованным полками супермаркета.

Таким же запросам удовлетворяла и сеть ресторанов «Olive

Garden», специализирующаяся на итало-американской кухне. Она предлагала фетучине «Альфредо» на основе сливок, сливочного масла и сыра, которая могла сочетаться с курицей и креветками, чтобы положить начало вариантам, о которых мы упоминали вначале: «Chicken Alfredo» («Куриный Альфредо»), «Seafood Alfredo» («Альфредо с морепродуктами») или «Shrimps Alfredo» («Альфредо с креветками»). Сейчас в эту сеть входит свыше восьмисот ресторанов на всем американском континенте, и с 1980-х годов XX века она решительно способствовала определению образа итало-американской гастрономии.

Достаточно пройтись по основным американским кулинарным сайтам, чтобы понять: положение вещей не особенно изменилось даже сегодня, хотя в последние годы к поиску ингредиентов стали относиться гораздо более разборчиво. В том числе, благодаря влиянию множества сайтов, посвященных кухне, и телевизионным программам многие люди стали гораздо более требовательными и готовыми тратить время и силы, чтобы питаться лучше и более осознанно. Благодаря этим новым веяниям, некоторые повара пытаются вернуть в Соединенные Штаты оригинальный рецепт фетучине «Альфредо»[14].

Как сыр на макаронах

А теперь давайте на минуту остановимся и сделаем шаг назад. Шаг, как мы еще увидим, займет нескольких веков. Оставим пока в стороне ритуал фетучине, приготовленных за столом, знаменитых гостей и золотые столовые приборы Фэрбенкса. Что нам останется? Что мы увидим? Блюдо тальятелле со сливочным маслом и пармезаном. Блюдо на вид обычное, но единственное, которое может гордиться своей более чем 500-летней историей.

Со времен Средневековья существовали как минимум два других способа приготовления пасты, то есть в духовке и в бульоне (или в молоке). Но то, что мы сейчас называем «сухой пастой», всегда приправляли тертым сыром.

Прежде всего нам надо избавиться от довольно типичной ошибки перспективы. Не следует думать, что первые блюда уже существовали в современном варианте и что преобладала сухая паста. Как раз наоборот, в течение многих веков роль пасты была минимальной по сравнению с той, которая ей отводится в нынешней гастрономии. Если обратиться к первым свидетельствам о сухой пасте, то мы обнаружим, что сыр считался не просто дополнительной приправой, а, наоборот, единственным и незаменимым ингредиентом. Это сочетание присутствовало и в средневековом сознании, и этому существует ярчайший пример. В третьей новелле восьмого дня *«Декамерона»* Бруно и Буффальмакко пытаются, как обычно, посмеяться над простофилей Каландрино, воспользовавшись помощью Мазо. Чтобы привлечь внимание жертвы, над которой собираются посмеяться, последний начинает рассказывать небылицы о вымышленной стране Живи-лакомо, в которой, как описывает Боккаччо, макароны и клецки катятся вниз с горы из пармезана, скатываясь в долину полностью приправленными сыром и готовыми к употреблению:

> • *Есть там гора из тертого пармезана, на которой живут люди и ничем другим не занимаются, как только готовят макароны и клецки, варят их в отваре из каплунов и бросают вниз; кто больше поймает, у того больше и бывает […]*

Живи-лакомо Боккаччо – это лишь одна из разновидностей «страны изобилия», главного идеального места в литературе, где у людей достаточно пищи и всего, чего можно пожелать, и где им

не надо делать никаких усилий или трудиться. Если там, где возможно все, макароны и клецки приправлялись одним сыром, это косвенно свидетельствует о том, что именно таким был один из очень немногих способов, которыми было допустимо их готовить.

Практически одновременно появились первые примеры рецептов, подтверждающих такое положение вещей, – как например в *«Кулинарной книге»*, в которой приводится восхитительный рецепт лазаньи. К истории этого блюда мы вернемся в другой главе, а пока достаточно сказать, что вначале оно подавалось в виде простых прямоугольников из теста, отваренных в бульоне, расположенных слоями и приправленных тертым сыром.

О лазанье

> • *Возьмите хорошую белую муку, смешайте ее с теплой водой, замесите густое (плотное) тесто, потом его тонко раскатайте, дайте подсохнуть; сварите в отваре каплуна или другого жирного мяса; потом положите в тарелочку с жирным тертым сыром слой за слоем (слоями) по своему вкусу*[15].

Следует отметить, что в то время не предусматривалось использование даже масла, которое в состав приправы вошло лишь в XV веке. Первое точное описание этого нового способа приготовления мы находим в *«Книге о кулинарном искусстве»* маэстро Мартино Де Рубейса (Де Росси)[16]. Ему, всемирно признанному «королю поваров»[17], приписывают наиболее значительные рукописные поваренные книги его времени. Его заслугой было более систематичное и точное рассмотрение кулинарного искусства в сравнении со средневековыми авторами,

полностью вписанное в гуманистическую культуру того времени. Здесь автор предлагает только тертый сыр и специи в качестве приправы к «равиоли для скоромных дней» и «вермишели», предусматривая добавление сливочного масла в случае «сицилийских макарон» и «римских макарон».

Чтобы приготовить римские макароны

• Возьмите хорошую муку, разбавьте ее, приготовьте тесто чуть более толстое, чем для лазаньи, оберните его вокруг палки, потом извлеките палку и разрежьте тесто на кусочки шириной в мизинец в виде полосочек или шнурочков и бросьте их вариться в жирный бульон или в воду. Если варите в воде, положите в них свежее сливочное масло и немного соли. Когда они будут готовы, положите их в тарелки с хорошим сыром, сливочным маслом и сладкими специями[18].

Если бы не то, что тальятелле маэстро Мартино были замешаны без яиц и предусматривали добавление специй, это блюдо идеально совпало бы с блюдом, созданным Альфредо Ди Лельо почти пять веков спустя (любопытно, что это происходило в том же Риме). В эпоху Возрождения, золотой век итальянской кухни, сухая паста по-прежнему сочеталась исключительно с маслом и с сыром, однако со все более систематичным использованием сахара и специй (особенно корицы) – по крайней мере, для тех немногих, кто могли себе их позволить, но к этому мы вскоре еще вернемся.

В дальнейшем не наблюдалось больших изменений, и даже в начале XIX века, хотя уже и возникали важные новшества, основы оставались теми же самыми. В 1803 году Винченцо Аньолетти

удалось объединить в один рецепт три способа приготовления пасты – единственные, представлявшие собой норму еще в его время.

Основой приправы для макарон остается сливочное масло с пармезаном, к которому можно было добавить перец и корицу; иногда сливки и бешамель или мясной соус (важнейшее нововведение, как мы увидим в других главах).

Макароны по-итальянски несколькими способами

• Антре и миска. Растопите в глубокой сковороде большой кусок сливочного масла, положите в нее макароны, сваренные с водой и солью и хорошо слитые, подержите их немного на огне и добавьте тертый пармезан (если хотите – чуть-чуть перца или молотой корицы); потом положите их на тарелку, посыпьте сверху тертым пармезаном и полейте растопленным сливочным маслом; подайте их очень горячими. Макароны можно подать и по-другому, то есть когда вы сварите их так же, как и в предыдущем рецепте, можете положить немного соуса (кули), или полить их соком тушеного мяса, или добавить гвоздики. Подавайте их хорошо приправленными в блюде, как и те, о которых говорилось выше. Вместо кули или подливки вы можете добавить сливки или бешамель. Кроме того, можно, приправив макароны любым из вышеописанных способов, положить их в блюдо или в миску; дать им немного подрумяниться в горячей духовке и подавать сразу же[19].

Хотя существуют десятки рецептов, описывающих макароны с

маслом, трудно понять, как по-настоящему выглядело блюдо, подававшееся в действительности, и причиной этому – отсутствие точной информации о количестве используемых ингредиентов. Редчайшее описание пасты в XVIII веке нам оставил ни больше ни меньше как Джакомо Казанова, в рассказе о его необыкновенном побеге из венецианской тюрьмы Пьомби.

Как многие знают, в 1755 году знаменитого авантюриста посадили в тюрьму, из которой он сбежал, просверлив отверстие в потолке камеры отточенным железным прутом. Когда работа была почти завершена, его план провалился из-за перевода в другую камеру. Однако Казанове удалось сообщить о своем плане монаху, занявшему его место, сделав того соучастником побега. Чтобы все получилось, он должен был умудриться передать большую пику монаху, и единственным, кто, сам того не зная, мог ее принести, был тюремщик Лоренцо. Казанова придумал спрятать приспособление в Библии, которая, однако, не скрывала инструмент полностью. Тогда он решил использовать ее как подставку для большого блюда макарон с маслом, которое надо было передать монаху. Благодаря этой оригинальной хитрости блюдо, наполненное до краев сливочным маслом, грозившим вылиться на обложку находящейся под ним книги, должно было помешать тюремщику заметить торчащий из книги прут.

> • *С раннего утра явился ко мне Лоренцо с большой кастрюлей, в которой варились макароны. Я растопил на жаровне масло и приготовил тарелки, посыпанные тертым сыром. Потом продырявленной ложкой я начал их наполнять, поливая каждый слой макарон маслом и посыпая его сыром, закончив только тогда, когда предназначенное монаху большое блюдо было наполнено доверху. Масло было налито до самого края. […] Взяв находившуюся внизу книгу и повернув ее корешком к Лоренцо, я велел ему протянуть руки ладонями вверх. В них я медленно-медленно положил все, чтобы масло не стекло вниз*[20].

Конечно, положение было как минимум исключительным, и его, разумеется, нельзя было считать общим правилом. Однако тот факт, что блюдо было наполнено макаронами, которые буквально плавали в жире, и это не удивило тюремщика, наводит нас на мысль, что в то время это, похоже, должно было казаться довольно обычным.

Паста и специи

Вернемся ненадолго в Рим. И, коль скоро мы говорим о нем и о макаронах с сыром, нам не может не припомниться близкая родственница фетучине Альфредо – «качо э пепе». Это еще одно необыкновенное блюдо, которое теперь уже с полным правом стало частью фирменного столичного меню вместе с карбонарой, аматричаной и гричей. Если вдуматься, то фетучине «Альфредо» и «качо э пепе» возникли одинаково, и в средневековых макаронах на основе одного сыра они почти неотличимы – с той только разницей, что «качо э пепе» сохранило память о том, как первостепенно важен для блюда, для его насыщенности и вкуса, такой ингредиент, как специи.

На протяжении Средних веков и как минимум до конца XVII века эти порошки были ценным ингредиентом и потому оказались не по карману большинству людей. Это может показаться трюизмом, но на самом деле не будет преувеличением сказать, что сначала торговля пряностями решительным образом способствовала расцвету Венеции – торговый флот которой первым на старом континенте установил деловые связи с Востоком, – а потом и европейской экспансии, распространившейся на индийские и американские берега.

Когда в 1498 году, обогув Африку, португальские флотилии Васко да Гама высадились в индийском городе Каликуте: их встретили несколько недоверчивых тунисцев, спросивших, что они делают в таком далеком порту. Ответ был довольно красноречивым: «Мы ищем христиан и специи». Христиан они не нашли, но перца было действительно в изобилии. С конца XV века все великие исследователи искали альтернативный путь в Индию, откуда поступали многие экзотические товары, но прежде всего специи, которые не росли в Европе. Сухопутное путешествие по караванным путям азиатского континента было долгим и опасным, а товары неоднократно передавались из рук в руки, что непомерно увеличивало их стоимость. Благодаря созданию новых видов кораблей, позволивших выходить в океан, снаряжались многочисленные экспедиции, отправлявшиеся в плавание в надежде найти альтернативные и надежные пути, которые позволили бы обеспечить постоянное и более дешевое снабжение специями и другими ценными товарами. Сам Христофор Колумб был вынужден отправиться на поиски альтернативного пути на запад через Атлантический океан ради достижения тех же целей (и получения тех же товаров), что и у португальцев. Одним словом, если история американского континента навсегда

изменилась, то к этому имели некоторое отношение и вкуснейшие ароматизаторы.

В последующие века, благодаря упрощению снабжения, специи начали быстро терять свою ценность – не только экономическую, но и идеологическую. Всего за два века, благодаря новым плантациям, то, что было товаром, продававшимся на вес золота, стало относительно доступным, тем самым утрачивая свою роль исключительного *символа статуса*, которым обладали только элиты общества. В XIX веке цена перца упала окончательно, и теперь его употребляли в пищу даже самые бедные. Среди многочисленных свидетельств этого процесса особенно интересны наблюдения одного молодого врача, лечившего крестьян, которых в 1830 году поразила пеллагра в Радикофани – небольшой коммуне долины Валь-д'Орча близ Сиены. Эти люди, принадлежавшие к низшим слоям общества, не могли позволить себе ни хлеба, ни даже макарон, но питались почти исключительно полентой, которую приправляли «качо э пепе» (сыром и перцем)[21].

Древняя и уже простая приправа, которую можно было приспособить к разным блюдам, от супов до макарон, перец постоянно использовался в повседневности, хотя и не находил места в поваренных книгах. Полагаем, что этот «не-рецепт» был чрезвычайно распространенным, но его трудно привязать к какому-то определенному месту. Еще в начале XX века, накануне Первой мировой войны, «качо э пепе» никогда не включали в число традиционных римских блюд. Об этом свидетельствует отсутствие упоминаний о нем в первых трех поваренных книгах, авторы которых пытались систематизировать региональные блюда Италии[22]. Только в тридцатых годах *«Гастрономический справочник Италии»* организации «Touring Club» («Итальянского туристического общества»), наконец-то сообщит о «спагетти "качо э пепе", то есть обильно приправленных перцем и пекорино»[23] как о фирменном римском блюде. С этого момента и для этого рецепта начнется вторая жизнь в качестве одного из самых представительных блюд римской кухни.

Тертый пармезан

Подводя итог тому общему обзору, который мы только что представили, можно сказать, что фактически в Италии «Альфредо» ели столетиями. Макароны с маслом и сыром были не только макаронным блюдом, они были *настоящим* макаронным блюдом. Однако если они были так распространены, то почему фетучине с улицы Скрофа наделали столько шума? И самое главное, почему еще два века назад никому не приходило в голову, что макароны можно приправлять и многим другим?

Соусы для макарон начали появляться примерно в конце XVIII века, что произвело настоящую революцию в итальянской кухне и превратило довольно однообразное блюдо в гастрономическую разновидность, которая сейчас насчитывает сотни блюд. Первые шаги в этом направлении были сделаны благодаря добавлению нескольких ложек мясного соуса к макаронам с сыром. После этого стремительно начали завоевывать собственное пространство разные рецепты – такие, как спагетти с помидорами или тальятелле с черенками, описанные Ипполито Кавальканти еще в 1837 году[24]. Сегодня мы привыкли приправлять макароны самыми разными способами, традиционными или креативными, и нам кажется «естественным» использовать их как нейтральную основу, чтобы придавать ей вкус по желанию.

На самом деле все не совсем так, потому что даже сейчас многие сочетания не приемлемы на гастрономическом уровне, и, если исключить некоторые смелые эксперименты, никому бы не пришло в голову подавать к столу спагетти с майонезом или с шоколадом. Однако, если оглянуться назад, можно подумать, что в Италии веками ели только «макароны с маслом», излюбленную еду детей, – те, которые рекомендуются выздоравливающим или позволявшим себе излишества накануне вечером.

Все же, каким бы странным это ни казалось, и у простых макарон с сыром были свои ограничения или как минимум предпочтения, касавшиеся, в частности, выбора сорта используемого сыра. Начиная с первых рецептов, рекомендуется, в частности, сорт, обычно называемый пьячентино или лодиджано, который, судя по всему, был довольно похож на наш пармезан или сыр грана. Не любой и не какой-нибудь выдержанный сыр, а сыр конкретного сорта, и по сей день относящегося к числу наиболее предпочтительных сортов, которым в тертом виде посыпают макароны.

Благодаря итальянскому врачу Панталеоне да Конфьенца и

его написанному в 1477 году трактату «*Исследование молочных продуктов*» (*«Summa lacticiniorum»*) мы обладаем одним из самых подробных описаний того, каким представляли этот сыр в конце Средневековья. Автор собрал все свои знания о молочных продуктах как Италии, так и зарубежных стран и высоко ценил сыр пьячентино.

> • *Сыр пьячентино некоторые называют пармезаном, потому что и в Парме делают подобные, не очень отличающиеся по качеству. Делают их и на территории Милана, Павии, Новары и Верчелли, […] но, честно говоря, пьячентини превосходят других по качеству. Они большие и широкие и весят иногда 100 фунтов и больше, но обычно 50 фунтов или около того. […] Что до их качества, то вкусны и приятны особенно изготовленные весной и хорошо выдержанные, то есть трех- или четырехлетние, в соответствии с их размером, ибо, как было сказано выше, самые большие сохраняются дольше. […] Такие сыры получают из коровьего молока, поэтому они жирные. Они еще и мягкие, хотя из молока извлекают немало сливочного масла*[25].

Согласно «*Исследованию молочных продуктов*», сыры пьячентини весили в среднем 15–16 кг, но могли весить и больше 30 (что является нижним предельным весом для современных сыров). Точно так же, как и теперь, их делали из частично обезжиренного молока и выдерживали в течение 3–4 лет. Одним словом, они, видимо, не особенно отличались от тех больших головок сыра, к которым мы привыкли, если не считать породы скота, его питания и метода разведения.

Панталеоне да Конфьенца был первым, посвятившим целый трактат сыру, которой все еще считался грубым продуктом для бедняков и пригодным, самое большее, для людей, довольствующихся простой деревенской пищей. Такое представление было характерно почти для всего Средневековья. В результате небыстрых преобразований в XV веке сыр начал утверждаться на всех столах, даже дворянских[26]. Против этого многовекового предубеждения выступает тот же автор:

> • *Ни одна причина не может убедить меня прийти к выводу, что все сыры отвратительны, как говорят некоторые авторы. […] Лично я видел королей, в числе которых – христианнейший Людовик, король Франции, – бесчисленных герцогов, графов, маркизов, баронов, солдат, дворян, купцов, простолюдинов обоих полов, с*

удовольствием употребляющих сыр[27].

Высокая культура постепенно осознавала, что сыр был продуктом, достойным внимания и очень качественным, хотя врачи еще не оправдывали его полностью – он не будет получать одобрения еще как минимум пару веков из-за своих особенностей, считавшихся опасными для здоровья, в соответствии с теориями того времени. Несмотря на это, сыр занял свое полноправное место на столе вместе с макаронами, которые, опять-таки в соответствии со старинными медицинскими представлениями, имели, судя по всему, другие (положительные) характеристики, как минимум две из которых сегодня покажутся неожиданными.

Сначала речь шла о продукте, подходящем для употребления даже во время поста, то есть в дни, предписываемые церковным календарем, когда налагалась обязанность воздержаться от употребления мяса[28]. На деле существовали два типа питания в пост. Первый, самый распространенный, исходил из запрета есть мясо в определенные дни недели и в другие периоды года, например, в сочельник. Второй относился к «строгому», или «сорокадневному» посту: как правило, он включал в себя предшествующие Пасхе 40 дней, когда запрет распространялся на всю пищу животного происхождения, включая молоко, молочные продукты и яйца. Однако в обоих режимах питания можно было есть рыбу и некоторых земноводных (например, лягушек). Эти правила питания базировались на точном календаре, появившемся еще в I–II веках христианской эры, и оказали решающее влияние на диету: количество постных дней в течение года могло доходить даже до 150–160. Начиная с XVIII века, Великий пост стал более гибким, допуская даже такие неразрешенные продукты, как сливочное масло, и в конечном итоге слился с диетой самого обычного поста. Несмотря на это, до конца XIX века еще появлялись поваренные книги, продолжавшие рекомендовать старинный, многовековой режим питания, который сегодня мы могли бы назвать рыбно-вегетарианским[29].

Многие справедливо утверждали, что одна из причин успеха макарон в Италии связана с тем, что они были пищей, разрешенной на протяжении всего года, даже при самом строгом посте, будучи полностью растительного происхождения. Вспомним, например, о начинках из одних сыров и овощей для фаршированной пасты или о традиционных соусах на основе овощей и рыбы (которая разрешалась всегда), или о блюде, считающимся сегодня самым представительным для нашей

страны, – о спагетти с помидорами.

Второй аспект был исключительно эстетического свойства, но к нему также очень стремились. В Средние века и в эпоху Возрождения очень ценились блюда белого или желтого цвета – двух оттенков, которые, применительно к пище, выражали роскошь и богатство. Если желтый получали благодаря использованию специй – в первую очередь шафрана, – то белый цвет мог быть результатом только точного выбора ингредиентов. В поваренных книгах встречается множество упоминаний, привлекающих внимание к этому цветовому аспекту, и среди самых знаменитых старинных блюд можно вспомнить «бланманже»[30] – блюдо, получившее свое название в первую очередь благодаря своему цвету, а не входившим в его состав разнообразным ингредиентам.

И все-таки в Средние века и в эпоху Возрождения существовали десятки соусов, предназначенных придавать вкус пище, в основном мясу, которое, согласно современным представлениям, можно спокойно сочетать с макаронами, чтобы создавать новые блюда. Но тогда почему макароны почти полтысячелетия приправлялись только сыром и приправами, которые, в лучшем случае, могли ограничиваться специями или сахаром? И здесь надо прояснить один очень важный принцип: формирование вкуса – это факт культуры. Он основан не только на доступности ингредиентов и их свободном использовании, или, во всяком случае, их было недостаточно для создания нового рецепта. «Вкус» (*sapore*) и «знание» (*sapere*[31]*)* тесно связаны и культурно опосредованы обществом, в котором мы живем и которое учит нас различать хорошее и плохое, красивое и безобразное[32].

Свобода действий в гастрономии ограничена точно так же, как и свобода других областей человеческого знания. Если проводить параллель с живописью, то можно сказать, что в принципе любой художник в любую эпоху мог бы рисовать кистью как Микеланджело, Гоген или Поллок. Но это не так. Есть барьеры, которые постепенно падают, порождая новые творения, новые школы и обычаи – как в искусстве, так и на кухне.

Хотя в наше время макароны подаются очень по-разному, сохранилась почти «генетическая» память о старинных традициях. Приведу пример. Даже не говоря о том, что сыр улучшает или не улучшает вкус, уже само обильное посыпание пармезаном (или соленой рикоттой, или пекорино и так далее) до того, как мы вонзим в макароны свои вилки, – это нечто неизменное, присущее почти всем итальянским блюдам на основе пасты, от севера до юга. Просто если когда-то макароны сначала обильно посыпали

сыром и только потом (гораздо позже) ароматизировали соусом, то сегодня роли поменялись местами; древняя традиция, которую мы невольно возобновляем всякий раз, когда перед нами оказывается тарелка дымящихся макарон, и мы не отказываемся от классического «посыпания».

2
Аматричана

А теперь давайте представим себе ситуацию, в которой каждый из нас оказывался хотя бы раз в жизни. Это ситуация, конечно, радостная, но в то же время, скажем так, довольно коварная – когда нам предстоит организовать ужин со спагетти для дюжины или больше друзей. Какое первое блюдо вам приходит на ум, чтобы угодить всем? Я не сомневаюсь: для меня идеал – аматричана.

Менее тривиальная, чем паста с томатным соусом, более питательная, чем обычная, с чесноком и подсолнечным маслом, более легкая в приготовлении, чем карбонара и готовящаяся несравненно быстрее, чем какое-нибудь рагу или песто по-генуэзски (расфасованные баночки исключены). Всего четыре ингредиента: гуанчале, помидоры, острый красный перец и пекорино.

Разумеется, всегда остается в силе общее правило: чем меньше ингредиентов, тем тщательнее их надо выбирать. Хорошо выдержанный гуанчале, изготовленный, при возможности, из полудиких свиней, гарантирует исключительный результат. В то же время, пекорино (умоляю вас, с черной коркой) в идеале должен быть кустарного производства, изготовленным в деревнях области Лацио. Производителей мало, но их сыры стоят того, чтобы за ними охотиться.

А теперь – приготовление.

Гуанчале нарезают сначала довольно толстыми ломтиками, потом – полосками и оставляют поджариваться на медленном огне в железной сковороде. Когда он хорошо подрумянится снаружи, но будет еще мягким, удаляют часть расплавленного жира, но не слишком много, потому что он пригодится для того, чтобы придать вкус макаронам. Гуанчале надо вынуть из сковороды и на время отложить. С томатов – крепких и сочных – снимают кожицу, предварительно подержав их в кипятке несколько секунд. Удаляют семена, нарезают кусочками; потом их кладут в сковороду с оставшимся жиром вместе с кусочком острого красного перца, желательно свежего. Огонь делают посильнее, и, когда помидоры начнут размягчаться, снова добавляют гуанчале, который мы откладывали в сторону. Всего несколько минут, и соус готов, в то время как на сковороду выкладывают спагетти или мецце манике в состоянии полуготовности и горсть тертого пекорино романо. Свежие

помидоры можно заменить консервированными или томатным пюре высшего качества, но это, разумеется, уже не то. Однако могу дать такой совет: пара ложек консервированных томатов в дополнение к свежим поможет достичь идеальной густоты. На полкило помидоров я беру 200 или 300 г гуанчале, но пропорции можно изменять; в остальном все зависит от вкуса.

До сих пор все кажется довольно мирным и спокойным. Однако то, на что я отважился, это не только рецепт: это поле боя. Хотите доказательств? Достаточно мысленно вернуться на несколько лет назад. Вероятно, для многих из вас 7 февраля 2015 года – не знаменательная дата. Вы не помните, где или с кем были, что делали. Однако именно в этот день произошло одно из самых трагических (или комических, в зависимости от точки зрения) событий нашей гастрономической хроники: шеф-повар Карло Кракко, гость передачи *«Тебе письмо»*, публично заявил, что чеснок «в кожуре», то есть неочищенный, – это один из ингредиентов аматричаны.

Обратите внимание, это не рядовой повар: это многозвездочный Карло Кракко, ученик Гуальтьеро Маркези, Алена Дюкасса и Алена Сендерена – если называть имена трех столпов кулинарии, – и к тому же строжайший судья телевизионных кулинарных конкурсов. Преступление такого масштаба было невозможно игнорировать. И, действительно, реакции не заставили себя ждать. Первая появилась ни больше ни меньше как на официальной странице города Аматриче, где с трудом скрывали, как они расстроены случившимся.

> • *Напоминаем, что единственными ингредиентами, входящими в состав настоящей аматричаны, являются гуанчале, пекорино, белое вино, помидоры Сан-Марцано, перец и острый красный перец. Чтобы еще больше усилить подлинность рецепта, мы напоминаем о создании наименования по месту происхождения продуктов, и среди них – гуанчале из Аматриче и пекорино из Аматриче.*
>
> • *Мы уверены, что знаменитый шеф-повар «оговорился», учитывая его профессиональную историю и способность подыгрывать, рекламируя известную марку чипсов. Мы убеждены в добросовестности известного шеф-повара, и что он, тем не менее, имеет полное право добавлять «чеснок в кожуре» в приготовленный им соус, и еще более убеждены, что такой соус тоже может быть и хорошим, но его нельзя называть аматричаной.*
>
> • *Муниципалитет Аматриче будет рад принять шеф-повара Карло Кракко в местах, где возникло «первое»*

самое известное в мире блюдо[33].

Давайте внимательно проанализируем пост. Муниципальные власти города Аматриче первым делом разъясняют, каковы единственные ингредиенты «настоящего» рецепта, для защиты которого имеется даже официальный сертификат (наименование по месту происхождения продукта). Только по этому поводу они, судя по всему, протягивают руку шеф-повару, осквернённую, по их мнению, грехом оскорбления величества аматричаны (возможно, он «оговорился»). Однако в то же время они не могли его не поддеть, напомнив о участии в рекламировании «известной марки чипсов», что значит: «Шути, да осторожно, а то в беду попасть можно». Самый убийственный намек – и самый интересный, учитывая, что в такого рода дискуссиях этот аргумент появляется довольно часто, – такой: если Кракко кладет чеснок в соус, то его нельзя назвать «аматричаной».

Полемика приняла мировой масштаб. Этим вопросом заинтересовалась даже английская газета «*The Guardian*», опубликовавшая статью с таким подзаголовком: «Родина аматричаны выступает с осуждением “секретного ингредиента” шеф-повара. Город Аматриче, в котором появилось это макаронное блюдо, обвиняет Карло Кракко в том, что он совершил ошибку, добавив к рецепту чеснок»[34].

Скандал, теперь уже международного масштаба, заставил вмешаться и тогдашнего губернатора области Лацио Николу Дзингаретти, который на своей страничке в Facebook попытался смягчить тон дискуссии, но даже он не смог удержаться от того, чтобы уколоть шеф-повара: «Чеснок в аматричане? Ни за что в жизни! Недопустим даже лук, хотя некоторые его добавляют»[35]. После этого, опять же со своей страницы в Facebook, мэр Аматриче, Серджио Пироцци, поблагодарил губернатора Дзингаретти за его выступление в защиту *битв* за настоящую аматричану: «Мне только что позвонил губернатор Дзингаретти, выразивший свою солидарность в наших битвах в защиту нашего знаменитого рецепта, традиционного местного продукта области Лацио»[36].

Не удовлетворившись тем международным кризисом, который он вызвал, Кракко не отступил и через пару дней подтвердил свою точку зрения: «Может быть и такое, но что в этом плохого? […] Итальянская региональная кухня такая сложная… Не надо пунктуально следовать рецепту, надо его оживить, интерпретируя его по своему вкусу. А мне чеснок в этом случае нравится…»[37].

В обмене колкостями есть что-то фантастическое, как если бы

включение в рецепт какого-то ингредиента могло бы подорвать само существование традиционного блюда и потрясти основы региональных и муниципальных властей. Однако после окончания сражения остается вопрос, на который никто и не пытается дать ответ: кто же прав? Жители, или, точнее, представители властей региона, в котором появился рецепт этого блюда, или именитый шеф-повар, предлагающий собственный, отнюдь не общепризнанный вариант? Это вечная дилемма, более или менее затрагивающая все рецепты, которые мы считаем гастрономическими памятниками нашей кухни, от карбонары до баклажанов с пармезаном: существует ли группа лиц, более или менее обширная, которая может с полным правом утверждать, что она является хранительницей «настоящего» рецепта традиционного блюда? Сколько и каких вариантов можно допустить, не искажая фирменного блюда? Прежде чем ответить, давайте, как всегда, обратимся к истории.

Появление аматричаны: история и легенды

Как и для большинства традиционных рецептов, обстоятельства появления аматричаны окутаны тайной. Согласно легенде – по крайней мере, той, которая приводится в правилах приготовления «традиционной аматричаны», опубликованных в *Официальном журнале* Европейского союза, – она была связана с сельским миром центральной Италии и с пищей, употребляемой во время долгих перегонов скота на горные пастбища, когда пастухи…

> • *[…] брали с собой для пропитания некоторые продукты легкого и длительного хранения – такие, как гуанчале и муку. С этими простыми ингредиентами пастухи готовили в железной сковороде с длинной ручкой свое простое, сытное и уникальное макаронное блюдо. Переработав и обогатив этот простейший пастушеский рецепт и добавив к нему в начале 1800 года помидоры, жители Аматриче создали одно из самых известных итальянских традиционных блюд*[38].

Излишне говорить, что эта версия не основана ни на каких исторических данных и, с точки зрения реконструкции, изобилует многочисленными глупостями. То, что в XVIII веке пастухи, перегоняя скот, брали с собой гуанчале и муку, могло бы быть и правдоподобным, но то, что они приправляли макароны – это фантазия современных туристов.

Для начала надо сказать, что в XVIII веке само представление о макаронах было не особенно распространено, но даже когда их и готовили, они не были блюдом, доступным всем классам

общества. И самое главное, соусы, которыми их обычно приправляли, ограничивались почти исключительно сливочным маслом и сыром[39]. В XVIII и XIX веках основой пищи крестьян и пастухов были супы, в которых можно было использовать и пасту, но всегда сваренную в бульоне.

Вообще-то мы рассказываем об этом для того, чтобы объяснить наличие основных ингредиентов аматричаны – фактически, одного гуанчале – на территории Аматриче до того, как в пасту начали добавлять помидоры. Эта осмотрительность объясняется тем, что использование в кулинарии американского плода гораздо лучше документировано, и даже люди, самые неискушенные в истории, уверены, что все «красные» приправы, то есть основанные на томатах, появились после начала XIX века[40]. Если признать этот факт, то можно предположить, что аматричана возникла на основе своей разновидности без соуса, фактически «гричи» – то есть с одними лишь гуанчале и пекорино, – к которой жители Аматриче позже добавили помидоры, создав то блюдо, которое все мы знаем.

На самом деле «белые» соусы на основе панчетты, гуанчале или свиного сала – как «макароны, приправленные красным салом»[41] или «спагетти с гуанчале»[42], которые мы находим в поваренных книгах Джулии Лаццари Турко и Ады Бони – появились гораздо позже, примерно в середине прошлого века. Можно было бы предположить, что существовала и приправа на основе только тертого сыра и свиного жира, в частности, так называемая «качо э унто», но это все-таки было бы единственным случаем, о котором не сообщается ни в одном историческом источнике[43]. Наоборот, более вероятно, что по-настоящему открыл путь аматричане рецепт, подобный «вермишели с помидорами»[44], описанный в 1837 году неаполитанцем Ипполито Кавальканти. Здесь ингредиентов фактически только четыре: томаты, топленое свиное сало (или растительное масло), чеснок и перец. Простой, очень современный соус, который исключает другие подливки на основе бульона или соуса от тушеного мяса и ограничивает присутствие мяса только добавлением свиного жира. Однако тогда же, когда Кавальканти записывает свои рецепты, появляется и тенденция обогащать приправы небольшими кусочками мяса. Это самая настоящая революция, ставшая предтечей возникновения многих блюд, сохранившихся и по сей день[45].

Именно благодаря этой новой тенденции, которая допускала и даже поощряла эксперименты с соусами для макарон, и появился, возможно, первый рецепт аматричаны. Однако если абстрагироваться от места ее возникновения, неоспоримо, что по-

настоящему известным блюдом аматричана становится только после ее появления в Риме, где она понравилась посетителям городских харчевен и таверн – и, возможно, именно благодаря жителям Аматриче, которых в сфере столичной кулинарии становилось все больше и больше.

Первое упоминание об этой миграции блюда мы находим в публикации середины XIX века, рассказывающей о некоторых достопримечательностях римских таверн. Одна из них, в доме номер 22 по улице Пилотта, особенно заслуживает нашего внимания – это «*Харчевня Матричаны*». «Ее называют *матричана*, потому что ею всегда управляла женщина, обязанная своим происхождением (*matrice*) Неаполитанскому королевству»[46]. Разумеется, неизвестно, сколько именно жителей Аматриче были в то время хозяевами римских харчевен. Похоже, что этот комментарий в первую очередь подчеркивает исключительный характер такого присутствия. Однако может быть, что их численность или их авторитет со временем возрастали.

К этому же выводу нас, похоже, приводит и относящееся к концу XIX века драгоценное свидетельство исключительного наблюдателя, хотя в то время ему было всего 12 лет: им был Луиджи Карначина, один из самых выдающихся поваров и гастрономов прошлого века, начавший свою профессиональную деятельность в Риме. В 1900 году он начал с работы рассыльного в гостинице, а потом сделал состояние в крупнейших ресторанах Европы и Америки, где, всего через двадцать без малого лет, его заметил великий Огюст Эскофье, назначив директором своего ресторана «Океан» в Остенде. В 1960 году в статье, опубликованной в журнале «*Гастроном*», Карначина, вспоминая о том, как он работал в молодости, рассказал о своем знакомстве со «спагетти с аматричаной […] одним из первых блюд, от которых я пришел в восторг».

> • *В трактире часто бывали извозчики, шоферы гостиниц […] и, особенно, доставщики вина из Кастелли. Они – люди физически крепкие и любители поесть, выгрузив товары, посещали харчевни Рима, и их меню было неизменным: фунт*[47] *спагетти «алла матричана» (стоил 12 байокко, то есть 60 центов) и литр вина (стоимостью от 4 до 8 байокко, в зависимости от качества). Я хорошо помню стычки, споры о том, кто из хозяев делал лучше спагетти «алла матричиана», и особенно о том, кто их делал правильней, в соответствии с теми региональными канонами, которые считались классическими. Наш повар, человек, которому*

было больше 60 лет, чистый аматричанец, готовил их изумительно[48].

Следовательно, в то время аматричана была не только очень известна, по крайней мере в столице, но уже и вызывала споры о том, кто больше придерживается «региональных канонов», признавая аматричанцев в какой-то степени знатоками этого дела.

Даже если предположить, что воспоминания Луиджи Карначины могут быть искажены некоторой ностальгией, чреватой опасностью мифологизации прошлого, существует как минимум еще один рассказ, касающийся роли и репутации переехавших в Рим жителей Аматриче. Мы обнаруживаем его в статье, появившейся в 1903 году в ежемесячном обзоре газеты *«Corriere della Sera»*, где во фрагменте о профессиях, которыми занимаются в Риме, говорится: «продавцы колбас родом из Аматриче и Норчи»[49]. Быть упомянутыми, наряду с жителями Норчи, продавцами колбас – тех знаменитых норчини, которые даже дают название самой профессии переработчиков свинины, – это не пустяк. Следовательно, жители Аматриче должны были стать большими профессионалами в этом деле, возможно, и благодаря торговым связям с местом происхождения, где производились отличные колбасы, предназначенные для римских магазинов. Столь тесная связь между жителями Аматриче и переработкой свинины могла бы стать ключом к объяснению наличия (с этим все согласны) главного ингредиента аматричаны, то есть гуанчале.

Пролетарии, пастухи и разбойники

Статья из обзора в *«Corriere»* с довольно красноречивым названием: «Чрево Рима» имеет значение и по другой причине. В самом деле, здесь появляется одно из первых документированных упоминаний о спагетти «по-аматричански», фигурирующих под этим именем в списке местных столичных блюд начала XX века.

> • *Пролетариат […] в основном питается макаронами и овощами. Блюдами, которые преимущественно готовят в 725 гостиницах с кухней, являются следующие: ньокки, требуха, крокеты с рисом, фасоль со шкварками и фасоль с приправой, вяленая треска, булочки с поркеттой, жареная баранина, спагетти «в любое время» и, в качестве фирменного блюда, спагетти «по-аматричански». Кроме того, подают ригатони в подсолнечном масле и артишоки по-еврейски, гренки с проватурой, пончики и огромное количество брокколи и фенхеля; получается меню, характерное для римской кухни, в основе которой – топленое свиное сало*[50].

Аматричана действительно представлена как фирменное блюдо, хотя всегда как «ресторанное». Праздничное блюдо для пролетариев Рима. Кроме того, если верно, что в этом обзоре народной кухни уже можно узнать некоторые блюда, очень известные и до сих пор (вместе с другими, сохранившимися только в исторической памяти), то вы заметите, что в этом перечне отсутствуют два других знаковых блюда современной римской гастрономии – карбонара и грича. Причина проста: тогда их еще не существовало.

Другая причина, по которой, вероятно, аматричану не включили ни в одну из трех самых важных поваренных книг, посвященных региональным кухням Италии, опубликованных в 1908–1910 годах (анонимная *«Сто фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»*, *«Новая кухня региональных блюд»* Витторио Аньетти и *«Кулинарное искусство в Италии»* Альберто Кунье)[51], следующая: блюдо по-прежнему считалось слишком плебейским. Единственные упомянутые в трех книгах римские макаронные блюда или запекались в духовке (такие, как «ньокки»[52] и «макаронная запеканка»[53]) или варились в бульоне («ньокки в бульоне»[54]), но никаких блюд из макарон с приправой не упоминалось.

Народный характер аматричаны подтверждался и другим

источником – по меньшей мере необычным. Речь идет о книге, опубликованной во Флоренции в 1911 году, в которой собраны биографии самых известных разбойников полуострова; в ней они изображаются храбрыми беспринципными авантюристами, которые были единственными, кто осмелился бросить вызов законам божеским и человеческим. Книга называется *«Знаменитые итальянские разбойники»*; ее автор – Эудженио Ронтини. Одна из глав, помещенная в приложении, посвящена подвигам Доменико Тибурци, «короля беглых разбойников», выбравшего для своих набегов область между Лацио и Мареммой. Вечером 23 октября 1896 года он находился в окрестностях Орбетелло, где его вместе с бандой приютила в своем доме семья козопасов, разделивших с ними ужин.

> • *Сидя перед очагом, съев спагетти «алла матричана» (приправленные только перцем и сыром пекорино) и выпив десять литров, пока снаружи выл буйный ветер и шумел дождь, разбойники зажгли тосканские сигары и стали печальными героями беседы с пастухами и их женщинами*[55].

Вы удивлены, не правда ли? Очевидно, что не хватает двух основных элементов блюда – гуанчале и помидоров, но, несмотря на это, Ронтини, судя по всему, не сомневается в том, что это за блюдо. Этот небольшой «лингвистический казус» открывает путь двум гипотезам. Конечно, это могло быть результатом поверхностного знания автора о римском блюде, но столь же возможно, что термин «матричана» имел в то время более подвижное, более открытое значение, которое сегодня от нас ускользает, – может быть «качо э пепе» с основой из свиного жира, смальца или сала? Вопрос остается открытым.

Сомнения по поводу канонических ингредиентов начинают рассеиваться только с появлением первых рецептов.

Савойский дом, Америка и Рим

В то время как Пеллегрино Артузи и другие уважаемые авторы обходят вниманием аматричану (хотя, как мы уже говорили, в столице она была известным блюдом), нам, чтобы обнаружить первый записанный рецепт, нужно перемещаться к северу Италии аж до Турина и посещать кухни королевской Савойской династии того времени, когда главным поваром был Амедео Петтини – несомненно, самый авторитетный шеф-повар всей Италии, ориентир для высокой гастрономии. Его роль на королевских кухнях сделала его выдающейся личностью в мире кухни настолько, что его образ пытались перекупить и несколько известных компаний – таких, как «*Knorr*» или производители оливкового масла братья Карли, чтобы использовать в рекламе своей продукции (примерно так же, как сегодняшние телевизионные шеф-повара предоставляют свое лицо для рекламы чипсов, спагетти или гамбургеров).

Если исключить поваренные книги Карли, которые он редактировал с 1935 года, его самой известной работой остается *«Руководство по кухне и выпечке»*, опубликованное в 1914 году, – первое, в котором был приведен самый настоящий рецепт аматричаны:

Спагетти по-аматричански

> • *Нарезаете мелкими кусочками большой кусок свиной грудинки, обжариваете его несколько минут, добавляете хороший томатный соус, разбавляя его бульоном. Готовые спагетти, приправьте этим соусом и тертым сыром*[56].

Несмотря на то, что этот рецепт очень короткий, на этот раз никаких сомнений нет: это она. Однако нас сразу же удивляет одна деталь: речь идет не о гуанчале, а о свиной грудинке – или (вы только подумайте!) о панчетте[57].

Успех аматричаны был молниеносным, и за несколько лет

она стала символом народной римской кухни в Италии и не только. Как это произойдет с карбонарой и фетучине «Альфредо», в начале 1920-х годов аматричана возникала, сначала робко, и в американских поваренных книгах. Еще в 1921 году появляется статья в американском журнале *«Outing»*, посвященная жизни на открытом воздухе, и в ней приводилось несколько рецептов итальянских макарон. Среди рекламы последних моделей ружья и рассказов об охоте на лося находилось эссе под названием «Отдых на природе и кухня в Италии: стань и ты итальянским шеф-поваром, когда снова поедешь в лес»[58], содержащее рассказ об отдыхе мистера Остина Франка в Апеннинах в окрестностях Терни.

Ингредиентами, рекомендованными для его «пасты по-аматричански», являются: неопределенный «salt pork» («соленая свинина»), сыр (с советом приобретать пекорино в итало-американских продуктовых магазинах; кроме того, подсказывается несколько адресов в Нью-Йорке), помидоры – свежие или консервированные и, наконец, лук. Рецепт состоит в том, чтобы обжарить вместе нарезанные лук и мясо, добавить кусочки томатов, приправить готовую пасту соусом и большим количеством пекорино. Этот рецепт важен не только потому, что он документально подтверждает появление блюда в Америке: дело в том, что здесь впервые описан метод, в соответствии с которым положено нарезать гуанчале и класть его в сковороду вместе с луком, в наше время столь осуждаемым. Однако не надо думать, что это только американское чудачество; лук, как мы еще увидим, можно будет найти в очень многих итальянских рецептах вплоть до 1960-х годов.

Вернемся в Италию. Огромная популярность аматричаны и ее своего рода официальное крещение как блюда, характерного для римской кухни, происходит в 1927 году с включением «спагетти по-аматричански» в *«Талисман счастья»*. Эта книга Ады Бони, специалистки в кулинарии, родившейся в семье высшей римской буржуазии, которую нам придется часто цитировать, имела необыкновенный издательский успех, сравнимый только с успехом Артузи (о котором мы тоже будем говорить), и может быть, больше всего способствовала распространению рецепта.

> • *Спагетти по-аматричански, несмотря на их провинциальное название, являются, наоборот, блюдом, характерным для римской кухни, востребованным во многих римских трактирах и ресторанах. Нет ничего проще. На 1 кг нарезанных на доске спагетти взять одну луковицу со 100 гр гуанчале и положить все это в*

сотейник с ложкой сала. Когда гуанчале и лук поджарятся, но не слишком, добавьте в сотейник 1 кг очищенных, нарезанных кусочками помидоров без семян. Приправьте солью и перцем – не переборщите солью, потому что гуанчале довольно соленый – и варите на сильном огне несколько минут до тех пор, пока помидоры будут готовы, но не переварятся. Тем временем опустите спагетти в кипяток и, как только они сварятся, приправьте приготовленным соусом и 100 г тертого пекорино романо. Традиционный рецепт требует пекорино. Однако тот, кому не нравится слишком острый вкус этого сыра, может использовать половину пекорино и половину пармезана или один пармезан. Перец должен преобладать в этих спагетти[59].

Как можете видеть, Ада Бони тоже рекомендовала нарезать вместе с гуанчале и лук, чтобы потом обжарить их в сковороде с ложкой сала. Если обратить внимание на пропорции, то окажется, что нарезанные кусочками свежие помидоры – это преобладающий ингредиент. Их вес – килограмм против всего 100 г гуанчале, которому, следовательно, отводится роль всего лишь ароматизатора основного блюда вместе с салом и луком.

Даже сегодня пропорции ингредиентов очень разнообразны, однако рекомендованные *«Талисманом»* составляют нижний предел соотношения помидоров и гуанчале. Противоположный рекорд принадлежит рецепту, датированному 1934 годом, в котором оба ингредиента представлены в равных пропорциях – точнее говоря, 450 г гуанчале на полкило свежих помидоров, и это соотношение до сих пор остается непревзойденным вариантом[60]. В целом, средние пропорции со временем возрастали: если до 1960-х гуанчале составляло около 250 г на каждый килограмм свежих помидоров, то в последующие тридцать лет оно увеличилось примерно на 100 г, дойдя до 350 с лишним граммов на килограмм помидоров.

Настоящий рецепт аматричаны

Чтобы понять эволюцию аматричаны, я сравнил 25 рецептов, появившихся в Италии за первые полвека ее существования, с 1914 по 1964 годы. Получается довольно пестрая картина.

Например, безусловно допускалось использование панчетты вместо гуанчале: настолько, что количество рецептов, в которых отдается предпочтение или тому, или другому, почти одинаково. Надо сказать, что учитывая утверждения некоторых старинных поваренных книг, путаница, даже терминологическая, была предельной: «То, что в Риме называется гуанчале, в Верхней Италии называется “панчетта”, будучи, следовательно, лучшей, более постной и более мягкой частью сала или соленой свинины»[61]. Или еще говорили, что «свиная панчетта в Риме называется гуанчале»[62]. Как если бы гуанчале и панчетта были синонимами!

К счастью, другие авторы, как правило, стремятся давать более четкие определения, уточняя различие между этими двумя видами грудинки, объясняя, что надо понимать под «гуанчале из свинины (барбалья)»[63] и что «жители Абруццо употребляют преимущественно “гуанчале”, но можно довольствоваться обычной постной панчеттой»[64]. Несмотря ни на что, панчетта долго не считалась не только адекватной заменой гуанчале, но и ингредиентом, по-настоящему подходящим для рецепта со времени его появления в первых письменных источниках. Редко можно встретить другие варианты этих двух ингредиентов; в их число, что немного удивительно, входит даже копченая шейка, рекомендованная французским шеф-поваром Анри-Полем Пеллапра в 1937 году[65].

Невозможно было примирить всех авторов даже по вопросу о том, как надо резать бекон: если большинство предпочитает нарезать его кубиками и, в редких случаях, полосочками, что станет нормой только после 1990-х годов, меньшинство, еще в 1960-х годах, продолжало мелко рубить его ножом.

Что касается помидоров, то безусловно преобладают свежие (без кожицы и без семян) по сравнению с очищенными или консервированными, которые допускаются только во вторую очередь.

Точно так же очевидно почти полное предпочтение пекорино пармезану, время от времени рекомендуемому в качестве возможной замены и в редких случаях смешиваемого с пекорино для получения более мягкого вкуса.

Аналогично и в отношении пары перец/острый красный

перец мы имеем дело с явной эволюцией, потому что в первые полвека существования аматричаны несомненное преимущество отдается перцу – его втрое чаще рекомендуют в поваренных книгах, которые мы рассматривали. В то же время, после 1960-х годов тенденция внезапно изменяется, и предпочтение решительно отдается острому перцу.

Отдельного рассмотрения заслуживают лук и чеснок (помните случай Кракко?). В наше время, как мы видели вначале, и тот, и другой считаются абсолютно чуждыми «первоначальному» рецепту. Однако, как бы ни расстраивались некоторые, они входят в состав аматричаны во всех задокументированных случаях, с самого начала. Приведем немного статистики. Из 25 рассмотренных рецептов только четыре не включают в состав блюда лук и один считает его необязательным[66].

Первый из них – рецепт, который можно назвать «вегетарианским», хотя такого понятия тогда еще не существовало, то есть блюдо, приготовленное исключительно из «овощного рагу: сельдерея, моркови, помидоров, петрушки и т. д.»[67]. За ним следует довольно удивительный вариант с добавлением взбитых яиц в томатный соус (своего рода скрещивание с родственной этому блюду карбонарой)[68]; в то время как третий описывает «спагетти по-аматричански простым способом»[69], или вариант явно более быстрый в приготовлении, без соффритто[70] и с консервированными помидорами вместо свежих. Единственный рецепт, близкий «каноническому» без лука – это описанный Амедео Петтини в 1914 году. Среди тех же 25 рецептов целых 12 предусматривают добавление чеснока в соффритто – как целого, так и нарезанного, и смешанного с луком.

Вооружившись этими данными, мы можем пойти еще дальше и утверждать, не опасаясь опровержения, что в первые полвека истории рецепта лук был самым постоянным ингредиентом непосредственно после томатов; за луком идут пекорино и гуанчале, более часто заменяемые парой пармезан—панчетта. Следовательно, несмотря на то, что в последние годы лук подвергли своего рода остракизму, в результате которого его окончательно вывели из состава блюда, он является неотъемлемой частью истории аматричаны.

Его исчезновение можно понять в более широком и сложном контексте изменения гастрономического менталитета. В пятидесятых–шестидесятых годах начинает формироваться все более широкий слой ревнителей кухни (римской и не только), поставивших своей целью сохранять итальянские кулинарные

традиции: именно они начинают поиски «настоящего» рецепта (или битвы за него).

Начало битвы

Началом изменения настроений можно считать 1959 год с его яростным спором об аматричане, происходившим на страницах журнала *«Гастроном»*. С одной стороны, мы имеем Луиджи Веронелли, главного редактора журнала и одного из ключевых персрнажей тогдашнего итальянского кулинарного ландшафта: глубокий знаток мира еды, от производства до кухни, журналист, редактор, эссеист, он большую часть своей жизни стремился систематизировать национальное гастрономическое наследие и его использование[71]. С другой стороны – Феличе Кунсоло, автор книги *«Итальянцы за столом»*[72]. Веронелли решает прямо критиковать автора и пишет открытое письмо с осуждением рецептов Кунсоло, в котором, по его словам, содержится множество ошибок:

> • *[…] эти страницы кишат множеством, мириадами огромных ошибок и странных кошмаров – имею в виду, с гастрономической точки зрения. Хотите пример? […] Эти спагетти по-аматричански, что это такое? Килограмм томатов? Но помидоры в аматричане служат, самое большее, просто для того, чтобы придать цвет, и они не являются обязательными. Лук? Это не смешно: самое большее – четверть луковицы, и то необязательно. Панчетта? Никакой панчетты. Сало? Никакого сала. Наоборот, на фоне такого изобилия ингредиентов, которые не должны использоваться, здесь не хватает двух, характерных для спагетти по-аматричански: гуанчале (части щеки свиньи) и острого перца*[73].

Столь суровое мнение Веронелли было обусловлено предложением рецепта аматричаны, на самом деле очень похожего на рецепты, печатавшиеся в журналах и поваренных книгах до конца 1940-х годов. Дело в том, что в это время мир гастрономической критики изменился.

Закончив свою обличительную речь, Веронелли хочет прояснить ситуацию и дает рецепт «настоящей» аматричаны:

> • *Хотите настоящий рецепт спагетти по-аматричански? Вот он, во всех подробностях. Пропорции: 600 г спагетти, 150 г очень постного гуанчале, порезанного на довольно большие куски, две ложки растительного масла, четверть мелко нарезанной*

луковицы (по желанию), измельченный зубчик чеснока (по желанию), мякоть нескольких помидоров, очень сухая и нарезанная на мелкие кусочки, кусок острого перца, 100 г пекорино.

• Положить в сотейник куски гуанчале с растительным маслом; поджарить его на сильном огне, дать стечь маслу, держать в тепле. На дно сотейника положить лук, чеснок и острый перец; когда лук и чеснок подрумянятся, добавить помидоры; приправить небольшим количеством соли. Перемешать, соус будет готов через 8–10 минут, добавить в него хрустящий гуанчале. Пока готовятся помидоры, опустите спагетти в большое количество кипящей, слегка подсоленной воды; слейте их в состоянии полуготовности, положите в довольно большую и глубокую сервировочную тарелку, полейте соусом и посыпьте тертым пекорино. Перемешайте и подавайте[74].

Феличе Кунсоло защищается, цитирует источники, ссылается на свои исследования.

• Я могу доказать Вам, что моя аматричана – традиционная. Обратитесь к авторитетному изданию «Гастрономический справочник Италии» организации «Touring Club Italiano» («Итальянского туристического общества») и таким знаменитым «Серебряной ложке» и «Талисману счастья»; в первой книге говорится об ингредиентах, в двух других – о методе приготовления»[75].

К сожалению для Кунсоло, Веронелли не отступает ни на йоту и, более того, наступает, доходя до непризнания авторитетности цитированных поваренных книг (которые, объективно говоря, являются частью национального гастрономического наследия).

• Вы, дорогой Кунсоло, ссылаетесь на три книги, авторитетность которых я воздержусь признавать; первая из них отлично подходит для туристов, две других хороши для домохозяек. Ни одна из них не подходит для гастрономов, к которым именно Вы хотели обратиться. Тем не менее, читайте лучше, и вы с удивлением увидите, что все три упоминают, слово в слово, гуанчале и одна – совершенство из совершенств – даже острый перец. Нет, так не годится. Блефовать хорошо только за покерным

столом. Признайте, дорогой Кунсоло, совершенство моего рецепта спагетти по-аматричански, не опасаясь заходить за пределы, предусмотренные законом для опровержений. Это поможет вам понять, что, как и в любой точной науке, настоящая гастрономическая норма – только одна. Это вам, по крайней мере, пригодится для второго издания (если оно появится)[76].

Обмен колкостями завершается категоричным мнением Луиджи Карначины, вспомнившего аматричану, которую готовили в Риме в начале XX века: «Несколько помидорчиков без кожицы и порезанных на куски, кусочек очень мелко порезанного лука (необязательно), никакого чеснока, который в наше время суют во все, кусок острого перца, сыр пекорино и – самый главный, характеризующий и характерный элемент – гуанчале, очень постный, довольно большими кусками»[77]. И завершает фразой, которая уже стала почти символом упорной защиты местных блюд: «Сегодня принято давать простор фантазии; нет ничего плохого в том, если не будут использовать старые названия». Помните пост муниципалитета Аматриче в ответ на аматричану с чесноком, которую рекламировал Кракко? «Мы […] убеждены, что такой соус может быть и хорошим, но его нельзя назвать аматричаной».

Придуманная традиция

Мы уже говорили, что гастрономическая критика, которую начал Луиджи Веронелли, имела своей целью заложить основу для признания и защиты фирменных итальянских блюд. Задача была довольно сложной, особенно с учетом такой крайне разнообразной панорамы, как наша, где стоит отъехать на расстояние всего нескольких километров и блюда меняют названия, ингредиенты и способы приготовления и где нередко на тех же территориях, где они возникли, мирно сосуществуют разные традиции, с постоянными обменами и влияниями.

Гурманы середины XX века столкнулись с нелегкой задачей найти для каждого блюда идеальные рецепты, которые могли бы примирить разные представления об итальянской кухне. В противном случае возобладали бы личные мнения, семейные или местные обычаи, в калейдоскопе рецептов, которые невозможно упорядочить. Когда Веронелли говорит: «Настоящий кулинарный закон – только один», он имеет в виду, что существует один-единственный рецепт для каждого блюда, а все остальное – отступления или, самое большее – вариации на тему, в которых нет ничего «изначального».

Это были годы возрождения гастрономической сферы, подъема туризма и появления «*made in Italy*» вследствие расцвета промышленности в разгар экономического бума. Опасность навсегда утратить традиции стремительно разрушающегося сельского мира была как никогда реальной, а потребность его сохранить – настоятельной. Действовали эксперты и организации, были созданы такие ассоциации, как Итальянская академия кухни Милана (1953 год), а в 1957 году – Итальянская кулинарная академия Болоньи, возникшая с идеи того, «что вино, *андуй*, равиоли – это символы культуры питания, которые необходимо сохранить вместе с символами и застольными ритуалами»[78].

Если мы переосмыслим вопрос в этом контексте, нам будет легче понять, почему необходимость внести порядок в многообразный мир гастрономии привела к тому догматизму, который мы видели, вынуждая выбирать всего один вариант в ущерб возможным иным, даже если они были столь же исторически традиционными. Неизбежным следствием этого выбора стало непризнание поваренных книг, расходившихся с новым Учением, какими бы авторитетными они ни были, и неприятие любых исторических исследований, в которых бы подчеркивалась сложность кулинарных блюд.

Однако историю невозможно полностью игнорировать; более

того, лишь древность рецепта служила окончательным доказательством того, что только он и никакой другой был изначальным. Однако повествование о возникновении блюд очень скоро стало оправданием. То есть было неважно, что оно основано на исторических фактах; более того, мифологическая реконструкция корней, теряющихся в тьме времен, всегда считалась безукоризненной и потому безупречной.

Цель была чисто идеологической, самым настоящим «изобретением традиции», говоря словами Эрика Хобсбаума[79]: игнорировалась или, лучше сказать, принудительно игнорировалась изменчивость рецептов для того, чтобы можно было спокойно сказать: «Всегда же так делалось». Именно поэтому поиск «настоящей» традиции сопровождался созданием мифов о происхождении региональных блюд и запретом на любые серьезные исторические исследования, потому что они нанесли бы по этим мифам смертельный удар.

Однако существование разных вариантов одного и того же блюда является неотъемлемой частью самих рецептов, особенно гордящихся долгой историей, и аматричана – не исключение. Кроме того, учитывая ее успех, было очевидно, что рано или поздно она вдохновит истинных мастеров. Например, в 1970-х годах, несмотря на крайне суровое отношение к особенно творческим решениям, появляются поистине удивительные рецепты. Примером тому – гениальный Альдо Фабрици, известный актер и комик, настоящий сын народа Рима, который посвятил макаронам целую книгу сонетов. Один из них он посвятил своему уникальному, отнюдь не каноническому, варианту аматричаны.

Моя аматричана

• Поджарьте на сковороде лук, масло, печеный имбирь, пятьдесят граммов копченого гуанчале и пятьдесят граммов панчетты в рулоне.

• Когда она подрумянится, побрызгайте ее ароматным уксусом.

• Жарьте ее на сильном огне и, когда жидкость испарится, положите консервированные помидоры.

• Потом положите бульонный кубик, чтобы придать ей вкус, свежие помидоры Сан-Марцано с пучком базилика для запаха.

• И, как только соус станет аппетитным, добавьте пекорино и пармезан и быстро приправьте спагетти[80].

Резюмируя, можно сказать, что Фабрици использует такие ингредиенты: лук, растительное масло, имбирь, копченый гуанчале, панчетту в рулоне, уксус, консервированные помидоры, бульонный кубик, свежие помидоры, базилик, пекорино и пармезан. Тем не менее Альдо Фабрици мог, судя по всему, ходить по улицам Трастевере без охраны. Если бы он опубликовал свое стихотворение в современном блоге, то я не знаю, смог бы он сделать то же самое.

Лук, принесенный в жертву

Для Луиджи Веронелли и Луиджи Карначины сомнений не было, ингредиенты настоящей и уникальной аматричаны такие: гуанчале, порезанный на довольно большие куски, растительное масло, лук (необязательно), раздавленный чеснок (необязательно), мякоть свежих томатов, острый перец и, наконец, пекорино для посыпки. Рецепты, отличавшиеся от этого, хотя и пережившие две мировые войны, отвергались: они хороши для домашних хозяек и туристов, но недостойны называться святым именем «аматричана». Со времени рецепта двух Луиджи прошло полвека, и результат таков, что их «настоящая» аматричана сегодня уже не столь настоящая. Для того, чтобы рецепт не менять, существует «жесткая» линия; более того, она даже усилилась с годами, по мере того как итальянская кухня окончательно избавлялась от французского влияния и завоевывала славу и рынки, о которых всего нескольких десятилетий назад было невозможно даже и мечтать.

В наше время, чтобы усилить желание людей сохранить рецептуру блюд, добавился еще один инструмент. Защита и использование гастрономического наследия стали паролем не только для Италии, но для всей Европы, как это доказывает основание защищенных географических указаний и наименований места происхождения сельскохозяйственных и пищевых продуктов. Благодаря этому перелому и созданию новых понятий требование выбирать единственный рецепт в гастрономической панораме стало уже не только идеологическим выбором, но ограничением, навязанным законами и правилами приготовления, даже за счет появления огромных протекционистских ошибок в пищевой отрасти – от производства сырья до местных блюд[81].

Судьба аматричаны была такой же, как и у многих других фирменных блюд: сокращение компонентов рецепта до самых необходимых, чтобы свести к минимуму все те варианты, которые могли представлять неизбежную почву для споров. Аматричана, сведенная к наименьшему общему знаменателю всех возможных рецептов, тем самым освободилась от несущественных элементов: лука и чеснока, в первую очередь, хотя они и были, повторим это в последний раз, двумя ингредиентами, исторически всегда допускавшимися. Если мы посмотрим на более поздние публикации, увидим, что еще до 1990-х годов лук присутствовал в большинстве рецептов, хотя он уже не имел того абсолютного преобладания, как в первые пятьдесят лет существования

аматричаны. Некоторые авторы тогда стали считать его необязательным, а другие – полностью исключать. Окончательное исчезновение ингредиента произошло на рубеже нового тысячелетия, и сегодня от него фактически не осталось и следа. Примерно то же самое случилось и со сливками в карбонаре, другой великой отступницей (к этой теме мы вернемся в следующей главе).

Следовательно, сокращение ингредиентов до помидоров, гуанчале, острого перца и пекорино является результатом как административных и информационных действий, предпринятых городом Аматриче, так и включением блюда в 2005 году в перечень традиционных агропродовольственных товаров[82], последовавшим за публикацией Инструкции о приготовлении «соуса по-аматричански» 2015 года и, наконец, за недавним признанием Европейским союзом аматричаны традиционным блюдом (постановление об этом было датировано 6 марта 2020 года)[83]. В результате нынешняя «настоящая» аматричана – это уже не «настоящая» аматричана 1960-х годов; она даже не похожа на «настоящую» аматричану начала века, но является результатом кулинарной (и политической) эволюции, длившейся больше века. Больше, чем эволюцией, ее следовало бы назвать «отбором» – так же, как это происходит с растениями и животными, когда человек вмешивается, чтобы выявить у них определенные черты и ликвидировать другие.

Остается понять, действительно ли выбор аматричаны достиг своего апогея (что трудно представить) или же он будет продолжаться, и будет продолжаться выбор ингредиентов и методов, отличающихся от современных. Этого стоит искренне пожелать, потому что неразвивающаяся кухня, жертвующая творческим подходом во имя легендарных, а не исторических «традиций», обречена на исчезновение[84].

3
Карбонара [85]

А теперь поговорим о самом настоящем символе итальянской кухни, одном из самых известных и любимых в мире блюд из пасты и в то же время одном из самых обсуждаемых и спорных – карбонаре. Если поискать в интернете, легко наткнуться на кулинарные сайты, предлагающие «оригинальный» рецепт карбонары. Вас засыпят сотнями советов, но практически все они указывают на три «канонических» ингредиента: яйца, гуанчале и пекорино, и все это обильно посыпается перцем.

А потом многие развлекаются тем, что вводят дальнейшие ограничения. Гуанчале – только аматричанский (потому что, как известно, карбонара и аматричана – близкие родственницы); пекорино – только романо, с черной коркой; по одному яйцу на человека (некоторые кладут его целиком, другие – только желток) плюс еще один «на миску»; с перцем согласны все, но его нужно молоть перед подачей на стол. Повара, кулинарные блогеры и простые энтузиасты – все они объединены единственным рецептом и защищают традиции.

Как и в случае аматричаны, легенда о происхождении карбонары примерно та же самая: несколько здоровых, питательных и вкусных ингредиентов, которые мифические пастухи центральных Аппенин клали в свою котомку перед тем, как уйти на рассвете со стадом или отправиться за углем. Однако время от времени возникают слабые сомнения и туманные воспоминания о других рецептах. Некоторые вспоминают, что еще нескольких лет назад дома карбонару готовили с панчеттой – но это, видимо, было домашним отклонением. Некоторые – честно говоря, очень немногие – признают: в 1980-х годах рецепт предусматривал и пользующиеся дурной славой сливки – впрочем, тогда их было немного во всех блюдах, от «пенне алла водка» до филе с зеленым перцем, однако даже и в том случае, мы согласны, ее нельзя было считать «настоящей» карбонарой.

Одним словом, углубляясь в историю, мы обязаны обходить стороной разного рода «поддельные» варианты карбонары, чтобы найти «изначальный вариант» рецепта – рецепта пастухов, и, может быть даже угольщиков. Однако возникает страшное сомнение. А что, если изначального рецепта не существовало? Или, вернее, если его никогда не записывали? В таком случае, скажете вы, его довольно легко восстановить. По сути, наши предки сами разводили немногочисленных животных, мясо

которых было частью их рациона. Была свинина, чтобы превратить ее в свиные колбасы, были сыры из овечьего молока и яйца, только что снесенные курами. А спагетти? Ну, они-то существовали всегда; мы же все-таки итальянцы. Все ингредиенты были в наличии, оставалось только их соединить; чего уж проще.

Как и с другими блюдами, о которых мы рассказываем, в случае карбонары история и легенда переплетаются, их границы становятся все более размытыми. При отсутствии древних письменных источников некоторые клянутся, что их собственная прабабушка готовила карбонару еще в начале XIX века; другие слышали, что так ее называют потому, что она была последним желанием римских карбонариев перед тем, как их казнил «Мастро Титта», «палач Рима».

Может быть, история карбонары была другой, в большей степени свидетельствуя о новом глобализованном мире, чем о том сельском мире легенды, как бы ни трудно было нам отказаться от этого мифа, который, по мнению многих, облагораживает столь уникальный и особенный рецепт.

> • *«Послушайте, а вы умеете делать спагетти с карбонарой?»*

«Приходи ко мне на ужин, я приготовила такую карбонару, что пальчики оближешь: чеснок, панчетта, грюйер и яйца, загустевшие в сковороде вместе со спагетти, как этого и требует изначальный рецепт». Если такими словами предваряют карбонару, которую вам предстоит съесть, то здесь возможны два варианта: или тот, кто вас приглашает, – садист, или он историк гастрономии, что может быть еще хуже. Однако не будем забегать вперед. Хотя это и может показаться ужасным, но и карбонара, за свое недолгое существование, претерпела значительные изменения, прежде чем прийти к современному рецепту, который предусматривает только гуанчале, пекорино и яйца с большим содержанием жира. Как всегда, картина, которую мы восстанавливаем на основе самых старых рецептов, оказывается совсем другой и, в некоторых отношениях, неожиданной, с точки зрения того, какими разными могли быть ингредиенты.

О том, как возникла карбонара, много спорят, и отсутствие свидетельств, записанных в первой половине XX века, нередко вызывает дискуссии. Однако на самом деле, судя по всему, не существует никаких достоверных источников, которые могли бы сообщить о существовании этого блюда до 1950-х годов. Именно в 1950 году, 26 июля, мы находим первое упоминание о блюде в туринской газете *«La Stampa»*, в статье под названием «*Папа перешел через мост*». Говоря о римском квартале Трастевере,

газетчик рассказывает о ресторане семьи Чезаретто «Цистерна», который, судя по всему, еще несколько лет назад посещали американские офицеры, мечтающие поесть спагетти с карбонарой[86].

Почти одновременно было и второе упоминание, относившееся все к тому же Риму; на этот раз оно появляется в фильме 1951 года под названием «*Красивая горничная ищет работу*». Альдо Фабрици, здесь в роли Джованни Маркетти – человека, ищущего помощницу по хозяйству, устраивает, на пороге своего дома, импровизированный допрос домработнице Марии в исполнении Эльзы Мерлини.

• ДЖОВАННИ: *«Извините. Послушайте, а вы умеете делать спагетти с карбонарой?»*

Горничная кивает.

ДЖОВАННИ: *«И как вы ее готовите?»*

МАРИЯ: *«Ну, с рагу, с помидорами, сливочным маслом и сыром».*

ДЖОВАННИ: *«Ну, это по-больничному… А с тунцом вы умеете ее готовить?»*

МАРИЯ: *«Да, да».*

ДЖОВАННИ: *«А с листиком базилика?»*

МАРИЯ: *«И с листиком».*

ДЖОВАННИ: *«А… с аматричаной? Умеете ее готовить?»*

МАРИЯ: *«Да».*

ДЖОВАННИ: *«Так, а в аматричану что добавляют – гуанчале или панчетту?»*

МАРИЯ: *«А разве это не одно и то же?»*

ДЖОВАННИ: *«Ну нет, это не одно и то же, потому что гуанчале – это вот это [указывая на свою щеку], а панчетта – вот это [указывая на свой живот]».*

МАРИЯ: *«Он называет это пузиком [смеясь]».*

ДЖОВАННИ: *«Нет, панчетта – это та, которую покупают, а эту я не продаю [в смущении откашливается]. У меня пропал голос. Последний вопрос: кроме помидоров в соффритто аматричаны что добавляют – чеснок или лук?»*

МАРИЯ: *«Ничего!»*

ДЖОВАННИ: *«Отлично! Самый последний вопрос: перец… слушайте внимательно… его кладут в соус или на пасту?»*

МАРИЯ: *«В аматричану перец не кладут, кладут острый перец!»*

ДЖОВАННИ: *«Входи!»*[87]

Этот фрагмент является удивительным свидетельством популярности блюд того времени. Обратите особое внимание на такой аспект: горничная Мария заявляет, что не умеет готовить карбонару, тогда как в отношении аматричаны демонстрирует такую компетентность, что ее сразу же принимают на работу. И это не случайно. Это дополнительное подтверждение того, что если аматричана существовала как минимум с 1914 года, и ее окончательный успех был подтвержден в 1927 году, в поваренной книге Ады Бони *«Талисман счастья»*, то карбонара едва делала первые шаги.

В том же году карбонару рекламировали в книге *«Долгая жизнь Трилуссы»* Марио Дель Арко, в которой сказано:

> • *Трудно представить, чтобы наш поэт стал есть спагетти «с карбонарой» или «как у возчиков», если у него в запасе нет двух или трех отличных вилок, как его собственная. А вот перед бифштексом он, судя по всему, был более склонен импровизировать, придумав эпиграмму (он ел болоньезе на площади Пополо)*[88].

При нынешнем состоянии исследований эти три являются, судя по всему, первыми упоминаниями о карбонаре. Все они относятся исключительно к Риму: в то время еще не было опубликовано ни одного рецепта, но, по крайней мере, в столице, это блюдо было, судя по всему, хорошо известно.

Первый рецепт – американский

Чтобы получить некоторую информацию о том, как готовилась традиционная карбонара, нам пришлось подождать до 1952 года, когда наконец был опубликован первый рецепт. Место его обнаружения весьма обескураживает. В действительности он появился не в Риме, как было бы нетрудно себе представить, а в Соединенных Штатах или, точнее говоря, в иллюстрированном путеводителе по ресторанам округа Чикаго, написанном Патрицией Бронте и озаглавленном: «Еда и вместо еды. Необыкновенный путеводитель по ресторанам ближней северной стороне Чикаго» (*«Vittles and vice: An extraordinary guide to what's cooking on Chicago's Near North Side»*). В книге рассказывается о нескольких ресторанах северной части центра Чикаго, среди которых фигурирует одно заведение, ресторан Армандо, где подают карбонару.

Автор книги не только приводит рецепт, но и кратко рассказывает историю семьи Пьетро Ленчони, одного из хозяев. За несколько лет до этого, вместе с компаньоном, он выкупил старую усадьбу, которая в прошлом была игорным домом, и, перестроив ее, превратил в изящное кафе для гурманов. До этого момента не было ничего (слишком) странного – если не считать того, что первый рецепт карбонары обнаружился по ту сторону океана, – если бы Бронте, углубляясь в историю семьи Пьетро Ленчони, не выявила довольно любопытное совпадение. Отец Пьетро Ленчони был родом из Лукки и провел в Тоскане первую часть своей жизни, работая – что достоверно известно – на угольных шахтах. Позже он переехал в штат Айова, где продолжал заниматься тем же делом. К сожалению, история сына Пьетро исчерпывается немногочисленными сведениями, дополненными только упоминанием о его работе краснодеревщиком во Флоренции и о его возвращении в Соединенные Штаты, где он больше шестнадцати лет работал официантом, прежде чем открыть собственный ресторан с компаньоном Армандо Лоренцини.

В любом случае, даже если это не было чистым совпадением, очень трудно соотнести профессию угольщика отца Пьетро Ленчони с названием, которое было дано рецепту. Особенно это касается хронологии: ведь рецепт уже был несколько лет известен, по крайней мере в Риме (но к происхождению названия мы еще вернемся). Однако если учесть, что о том, как возникло блюдо, решительно ничего не известно, версию о его тосканском происхождении нельзя исключить полностью. Если

абстрагироваться от неразгаданных тайн, то первый записанный рецепт карбонары, безусловно, заслуживает внимания. Вот он.

Паста карбонара

> *• Отварите 1,5 фунта тальярини (широких и тонких тальятелле), следуя инструкции по приготовлению. Тем временем измельчите и обжарьте полфунта меццины (итальянской панчетты). Слейте тальятелле и соедините с панчеттой. Возьмите четыре яйца и четверть фунта тертого пармезана и аккуратно взбейте их вместе. Смешайте все вместе, подбрасывая на сковородке. Порция на четверых*[89].

Прежде всего обратим внимание на некоторые лингвистические особенности. Слова «тальярини» и «меццина», свидетельствуют, несомненно, об их тосканском или, по крайней мере, центральноитальянском происхождении, где словом «меццина» обозначается панчетта. Кроме того, использование «тальярини», возможно с яйцом, для карбонары довольно необычно. Пока нам важно подчеркнуть, что уже начиная с этого первого рецепта структура блюда была довольно четкой, определяясь немногими описанными ингредиентами (нас не должно удивлять наличие панчетты и пармезана; они, как мы еще увидим, вместе просуществуют здесь до 1960-х годов). История карбонары – а ее так увлекательно восстанавливать – начинается, следовательно, на обоих континентах, что глубоко повлияет на причины ее большого успеха.

Острый перец, прошутто, грибы и морские черенки

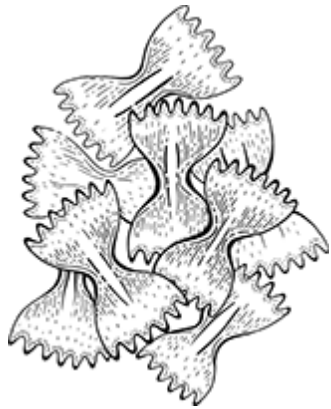
Пойдем дальше. В 1954 году появилось особенно много упоминаний о карбонаре, ссылок на нее и ее рецептов, особенно за рубежом. В ответ на ее немедленный успех в Америке, в газете *«New York Times»* от 12 июля, в рубрике «Новости о еде» появляется статья «*Находясь в Риме, можно прекрасно поесть в простых ресторанах*» («When in Rome you eat magnificent meals in simple restaurants»). Изучив несколько известных ресторанов – там фигурируют «Фаджано» на площади Колонны, «Пассетто» на площади Навона, мифический «Альфредо» на улице Скрофа (которой мы уже встречали) и новый ресторан Альфредо на площади императора Августа, – автор статьи переходит к описанию траттории «Аль Моро».

> • *Спагетти аль Моро – новомодный вариант соусов для спагетти – это самые настоящие спагетти карбонара. На самом деле они не новы, но теперь это модное блюдо, соус, особенность которого – панчетта кусочками, не говоря о привычных яйцах, сливочном масле и сыре. Чтобы полакомиться лучшими спагетти с карбонарой – или, по крайней мере, насколько это возможно, хорошими, – можно пойти в другой Альфредо, тот, что на изумительной старой площади недалеко от Ватикана, в древней части Рима, на площади Санта-Мария-ин-Трастевере*[90].

Любопытно, что «спагетти алла Моро» до сих пор можно найти в меню одноименного римского ресторана, который никогда не переставал их подавать. Даже сегодня этот вариант карбонары готовится с яйцами, копченым беконом, пармиджано-реджано и острым перцем. Если исключить последний ингредиент – добавление которого, судя по всему, было новшеством по отношению к классическому рецепту, – то мы имеем дело с вариантом, который очень похож на карбонару 1950-х годов. По словам журналиста, добавление панчетты (*chopped bacon*) в «обычный» соус из яиц, сливочного масла и сыра вошло в моду довольно недавно, что обновило типовой, уже известный, рецепт «качо э ова» с добавлением кусочков панчетты.

Все в том же году карбонару включили в поваренную книгу *«Italian food»*, напечатанную в Лондоне и появившуюся в результате очень тщательного исследования, проведенного в

нашей стране Элизабет Дэвид с помощью и Итальянского национального туристического центра. Журналист даже считает нужным выразить свою благодарность господину Освальдо из римского ресторана «Иль буко» – возможному автору этого рецепта.



Макароны с карбонарой – макароны с прошутто и яйцами

• Римское блюдо и приятный на вкус вариант по сравнению с привычными помидорами для макарон. Его можно готовить с любыми видами макарон, спагетти или тальолини. Готовьте макароны обычным способом, в большом количестве кипящей соленой воды. Слейте их и положите в подогретое блюдо. Возьмите четыре унции (на четыре персоны) прошутто, панчетты или коппы (итальянской панчетты), нарезанной по толщине спички и аккуратно обжаренной на сливочном масле. Когда макароны будут в тарелке, добавьте к панчетте два взбитых и перемешанных яйца, как если бы вы готовили омлет, вылив всю смесь на макароны в тот самый момент, когда яйца начнут загустевать, так, чтобы они имели слегка зернистый вид, а не совсем загустели, как в омлете. Хорошо перемешайте все деревянной ложкой, чтобы смесь яиц и панчетты была распределена равномерно, добавьте немного тертого пармезана и подайте отдельно еще пармезан. Иногда для этого блюда используют ригатони (короткие и толстые рифленые макароны)[91].

Особенностью этой карбонары является то, что она допускает варианты, как для типа используемой пасты (макароны, спагетти или тальолини), так и для бекона, для которого допускаются три варианта, которые привели бы в ужас самых ревностных современных гастропуристов: «ham, bacon, или коппа (итальянский бекон)». Одним словом, полнейшая неопределенность и вдобавок явное предпочтение прошутто, судя по названию рецепта. Как вы, наверное, заметили, самое удивительное заключается в том, что среди вариантов полностью отсутствует гуанчале. (Зато использование пармезана желательно: в рецепте аматричаны, опубликованном вскоре после этого, рекомендуется пекорино романо.)

Другое прекрасное свидетельство того, насколько гибким было в то время понятие карбонары, мы находим, все в том же 1954 году, в американском журнале *«Harper's Bazaar»*. Необычный вариант на основе яиц, пармезана и морских гребешков. Не верите? Вот он.

Спагетти карбонара

> *• Пока спагетти кипят, приготовьте соус описанным ниже способом в двойном котле или в духовке. Смешайте один брусок сливочного масла, одну чашку порезанных морских гребешков, тщательно взбитые желтки трех яиц, полчашки тертого пармезана, одну чайную ложку шафрана, соль и перец. Перемешайте соус, вылейте его на слитые спагетти и дайте им загустеть*[92].

Попробовав ее (да, я ее попробовал), должен сказать, что это сочетание не такое невыносимое, как вы, может быть, думаете – если бы не довольно непонятное указание порезать гребешки. Хотя этот пример остается единичным, он свидетельствует о том, как далеко, в результате экспериментов с этим рецептом, он отклонился от изначального. Если почти невозможно понять, откуда взялся столь экстремальный вариант карбонары, нет никаких сомнений в рецепте, записанном в том же году супругами Чемберленами непосредственно в Риме. Сэмюэль Чемберлен был гастрономическим журналистом, а его жена

Нарциса – фотографом. С марта 1954 года, более двух лет, они путешествовали по Италии в своей машине *Peugeot-203*, вооружившись картой, ручкой и фотокамерой пять на семь, дегустируя блюда всех регионов, чтобы на этой основе писать статьи для американского журнала *«Gourmet»* (занятие, конечно, неблагодарное, но кто-то же должен был это делать). Помимо статей, результатом этой поездки стала книга «Итальянский букет», опубликованная в 1958 году; в ней, помимо прочего, сообщается об интересном посещении ресторана «Тре скалини» на площади Навона. Записанный рецепт карбонары был продиктован, в общих чертах, синьором Чампини, хозяином ресторана. Он включает в себя два вида бекона: плоскую панчетту (в оригинале «lean bacon», «постная свиная грудка») и прошутто, а также грибы, нарезанные тонкими ломтиками, чтобы, обжаривая их, быстро подбрасывать на сковороде. И, наконец – впервые упоминаемый здесь как сыр, которому отдается предпочтение над пармезаном – теперь уже классический пекорино и взбитые яйца.

> • *Рецепт синьора Чампини представлял собой всего лишь краткое описание. Надеемся, что приведенные ниже инструкции не слишком далеки от оригинала. Варите фунт спагетти в подсоленной воде в течение 9–10 минут или, во всяком случае, до тех пор, пока они не приобретут состояние полуготовности. Положите в сковороду две столовые ложки сливочного масла и четыре ложки оливкового масла, обжарьте полчашки плоской панчетты, полочашки прошутто, нарезанного методом «жюльен», и полчашки нарезанных тонкими ломтиками грибов, не давая им темнеть. Соус должен оставаться «белым». Снимите сковороду с огня и добавьте три ложки тертого пекорино и два взбитых яйца. Перемешайте соус со слитыми, но еще горячими спагетти. (Если не найдется пекорино, используйте пармезан)*[93].

Трудно сказать, как этот способ приготовления карбонары повлиял на остальной мир. Фактически вариант с грибами стал за границей своего рода «официальным» вариантом, «mushroom carbonara».

Как грюйер на карбонаре

Интерес возрастал, упоминаний становилось все больше[94]. В 1954 году, когда в мире появилось множество рецептов, был напечатан первый рецепт и в Италии. Если вы думаете, что свобода первых рецептов была американской прерогативой, приготовьтесь в этом разувериться. Так, в августовском номере журнала *«La Cucina Italiana»* появились, наконец, «спагетти карбонара». В названии, в скобках, примечание: «популярный рецепт». Автор, судя по всему, не очень уверен, как ее готовить, и даже предлагает использовать грюйер, стандартный сыр для ресторанов всего мира, более соответствующий кухне роскошного отеля, чем якобы простонародной по своему происхождению карбонаре[95]. В итоге получается довольно «вязкая» (и отнюдь не безвкусная) паста, хотя и рекомендуется дать яйцам загустеть.

Помимо грюйера, среди ингредиентов фигурируют панчетта и чеснок – всегда с позволения наших гастропуристов, которые громко призывают вернуться к традициям и истокам каждый раз, когда появляется хоть немного отличающийся вариант карбонары. Вот полный рецепт:

Спагетти карбонара (популярный рецепт)

На четыре персоны

• Ингредиенты: спагетти 400 г, панчетта 150 г, грюйер 100 г, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, соль, перец.

• Время приготовления: примерно полчаса.

• Поставьте на огонь большое количество соленой

воды. Нашинкуйте панчетту и нарежьте грюйер кубиками. Когда вода закипит, бросьте в нее спагетти, перемешайте и оставьте вариться примерно 15 минут (в зависимости от толщины спагетти), тщательно их слейте; помните, что спагетти будут вкуснее, если подавать их в состоянии полуготовности.

• Вылейте в миску целые яйца и взбейте их вилкой, как для омлета. Поставьте на огонь в широкой кастрюле панчетту и раздавленный чеснок (который потом вынимают) и дайте этой смеси обжариться, добавляя в нее спагетти, яйца, грюйер и много перца. Тщательно перемешайте, продолжая мешать до тех пор, пока яйца немного не загустеют. Тогда положите спагетти на тарелку и сразу же подавайте[96].

С середины 1950-х годов упоминаний о карбонаре становится все больше – в том числе в США, где рецепт становится очень популярным. Однако его отличительные особенности еще не вполне определены, как и не подтверждено его безусловное происхождение, о чем свидетельствует цитата из нью-йоркского путеводителя 1955 года, где ее относят к сицилийским блюдам: «нежные фетучине с маслом, подаваемые в римских ресторанах, вкусная лазанья с песто, которую мы ели в Генуе, тортеллини из Болоньи, равиоли из Флоренции, сицилийские спагетти карбонара»[97].

В 1955 году карбонару включили в самую настоящую поваренную книгу, *«Дама на кухне»*, Феликса Десси, миланского литератора, увлеченного кулинарией. Его рецепт, отличаясь от других формулировок своей простотой, ограничивается триадой основных ингредиентов: копченой панчеттой, пармезаном, яйцами. И яйца доходят до готовности только в тепле свежеслитых макарон, предотвращая пресловутый «эффект омлета», характерный для некоторых предыдущих рецептов.

Макароны карбонара

• На этот раз макароны тоже заправляются соусом в широкой и горячей супнице: пока макароны варятся, в супнице, как для омлета, взбивают яйца (по одному яйцу на каждые 100 г макарон), добавляют по чайной ложке пармезана на каждое яйцо и щепотку перца.

• Отдельно, в маленькой сковородке, растапливают и подрумянивают копченую панчетту, нарезанную небольшими кубиками. Пропорция должна быть такой: примерно 50 г на каждое яйцо.

• Когда макароны сварились и слиты, их энергично перемешивают в супнице так, чтобы они хорошо смешались с яйцом, которое слегка проваривается в этом тепле, а потом кладут панчетту, растопленное и слитое сало и снова перемешивают. Если вы предпочитаете острый вкус, хороший пекорино может заменить пармезан[98].

До конца десятилетия панчетта продолжала оставаться главной, без конкурентов, героиней рецепта. Гуанчале («pig's cheek», «щека свиньи») впервые появляется впервые в цитатах американского туристического путеводителя «Еда в Италии» (*«Eating in Italy»*)[99] 1957 года, но только в качестве альтернативы панчетте и прошутто.

По каким-то причинам, по крайней мере в первые годы существования рецепта, Соединенные Штаты, в отношении карбонары, всегда немного обгоняли Италию, где тенденции подтверждаются, но почти никогда не осуществляются. Возможно, это можно приписать лучшему состоянию американского издательского дела, которое в то время могло похвастаться таким

объемом печатных изданий, включая книги и газеты, которого наша страна, разумеется, не могла достичь. От чего бы это ни зависело, но это еще одно подтверждение того, что карбонара столь же итальянская, сколь и американская.

Сладкая жизнь карбонары

Несмотря на то, что не существовало единственного рецепта карбонары, и она появилась примерно всего за десять лет до этого, в конце 1950-х годов она уже была очень известна. Самыми преданными ее почитателями были иностранцы, особенно американцы и англосаксы: с другой стороны, они уже давно привыкли к сочетанию яиц и бекона. Актеры и звезды того времени позволяли светским репортерам фотографировать себя с тарелкой карбонары, то есть с тем, что, по их мнению, представлялось самым-самым итальянским – или, лучше сказать, римским – самым вкусным и приятным, что можно найти в ресторане. От Грегори Пека до Линды Дарнелл, Перл Бэйли, Мейми Ван Дорен, Виктора Мэтьюра и даже до итальяннейшей Софи Лорен[100]. Толстяк Оливер Харди, герой знаменитого дуэта Лорела и Харди, даже рассказывает, что «в 1950 году, в Риме, во время рекламной поездки, за одним обедом он съел пять тарелок спагетти карбонара»[101].

Это было совершенно новое, модное и, самое главное, питательное блюдо, как того и требовал период послевоенного возрождения, когда люди хотели во что бы то ни стало забыть о голоде, лишениях и очередях за хлебом. В частности, Рим был на подъеме, благодаря киностудии Чинечитта и постоянному наплыву голливудских звезд, как это ярко показывает Федерико Феллини в *«Сладкой жизни»*. Особенностью карбонары было то, что она стала блюдом, явно ориентированным на Америку. США и Италия соревновались друг с другом. Об этом свидетельствуют многочисленные рецепты, печатавшиеся в Соединенных Штатах до 1960 года (их как минимум столько же, сколько и итальянских), и многочисленные свидетельства успеха, поступавшие из Америки.

Если потом карбонара так быстро завоевала симпатии итальянцев, то это произошло и по этой причине, то есть потому, что она была воплощением одного из символов послевоенного итальянского возрождения, которое хотело, чтобы она была именно такой: роскошной, калорийной и англоговорящей. Однако к ее распространению среди звезд мирового кино приложили руку и артисты, поклонники кухни, которые первыми стали рекламировать карбонару, взявшись собственноручно готовить это блюдо.

Например, римская актриса Мариза Мерлини – известная своей ролью в фильме *«Хлеб, любовь и фантазия»* вместе с Витторио де Сика и Джиной Лоллобриджидой – особенно

гордилась своим вариантом рецепта. О нем было рассказано в статье газеты *«Corriere della Sera»*, опубликованной по случаю фестиваля, проходившего в 1955 году в уругвайском городе Пунта-дель-Эсте; речь шла о главном мероприятии, посвященном кино во всей Латинской Америки, которое посетили актеры, режиссеры и продюсеры всего мира, включая Италию.

> • *Присутствовала и актриса Мариза Мерлини, акушерка из фильма «Хлеб, любовь и фантазия», которая приготовила спагетти и букатини с карбонарой, ветчиной, перцем, яйцами и сыром, сваренными на примитивной плите, которую топили шишками, собранными в сосновой роще. Прекрасный вечер, во время которого все мы относились друг к другу с симпатией; спагетти сближают*[102].

Теперь карбонара, которой так гордилась Мариза Мерлини, была приготовлена с прошутто. На решение, продиктованное необходимостью готовить на другом конце света, могли бы осмелиться немногие. На самом деле выбор был более чем сознательным. Это подтверждает другая, появившаяся через три года статья, в которой описывается ужин, устроенный в римском доме актрисы вместе с певцом Доменико Модуньо и некоторыми другими друзьями во время съемок фильма *«Я, мамочка и ты»*.

> • *Тем временем мы сели за стол и нахваливали спагетти «алла карбонара», которыми Мариза гордилась, как своим самым шумным успехом: она сама взвешивала ингредиенты, яичные желтки, прошутто из Сан-Даниеле, перец и пармезан, смесь которых должна быть готова в сотейнике, как только макароны сварятся, и так пропитаться этим соусом, что он воскресил бы и мертвых. Это римское блюдо, которое можно готовить и с другими ингредиентами и которое запивают сухим белым вином […]*[103].

Другим выдающимся пропагандистом блюда был Уго Тоньяцци, который был не только великим актером, но и гурманом с самым утонченным вкусом. Однажды он сказал: «Когда, лет через двадцать, я оставлю мою актерскую профессию, я, может быть, пожалею – пожалею, что я не бросил ее на половине, чтобы стать величайшим поваром Америки и, может быть, всего мира». Он сам рассказал об одном событии, случившемся в 1964 году во время устроенной для журналистов презентация фильма *«Свадебный марш»*. У итальянского

продюсера фильма возникла идея попросить самого Тоньяцци готовить макароны для всех. Вечеринка состоялась в огромном люксе на сорок восьмом этаже отеля «Хилтон» в Нью-Йорке. Гостей в общей сложности было 350 человек. Осмотревшись в кухне отеля, он встал перед дилеммой: какое блюдо приготовить для этой толпы американцев?

> *• Я сразу же исключил спагетти с помидорами и базиликом, потому что они могли бы принять их за пиццу. У меня не было времени приготовить рагу, которое, впрочем, не было бы для них в диковинку. Отказался я от мысли об аматричане, не без оснований усомнившись во вкусе консервированных американских помидоров. Методом исключения я дошел до карбонары*[104].

Четыре килограмма бекона, 350 яиц, 100 из которых – только желтки, два килограмма сливок, пять головок пармезана и десять рюмок коньяка для приправы тридцати килограммов спагетти. Все было приготовлено с секундомером в руке: подъем на лифте занимал ровно 57 секунд, чтобы перейти из кухни в номер, и существовала опасность переварить спагетти. Американские гости были в восторге от блюда, название которого они пытались произнести, но у них получалось что-то вроде «чербунерау…», и Тоньяцци приходилось повторять его в домах богатых гостей на каждом этапе своего тура. Этот подвиг никогда не регистрировался в Книге рекордов Гиннесса, но, может быть, его карбонара так и осталась самой большой из когда-либо подававшихся. Вот ее рецепт.

Моя чербунерау (Моя карбонара)

• *Ингредиенты (на шесть персон): полкило спагеттини, стакан сливок, 6 яиц (за вычетом трех белков), 150 г бекона, 100 г сырого прошутто, жирного и постного, 50 г сливочного масла, 100 г пармезана, 30 г пекорино, острый перец, коньяк (или бренди).*

• *Взбейте 6 яичных желтков и 3 белка в супнице, добавьте сыр, сливки, соль и перец и перемешайте. Обжарьте бекон, чуть-чуть подождите и добавьте прошутто: и то, и другое – кубиками. Слив спагетти в состоянии полуготовности, приправьте их сливочным маслом, потом добавьте яичный соус и, наконец, соффрито. И заключительный аккорд – коньяк. Если все окажется слишком жидким, еще раз пожарьте это в сковородке в течение 10 секунд*[105].

Гуанчале (и сливки)

В начале 1960-х годов карбонара получила окончательное признание: ее впервые включали в две заметные книги: в *«Большую кухню»* (1960) Луиджи Карначины и в *«Малый талисман счастья»* (1964)[106] – переиздание классической книги Ады Бони. По сути, у рецепта Карначины только два новшества. Во-первых, он первым предложил использовать свиной гуанчале, который нельзя было заменить ничем. Хотя замена на панчетту стала традиционной – похоже, эта традиция сохраняется и по сей день, – можно сказать, что это было первым настоящим шагом к определению того, что сегодня считается каноническим рецептом.

Второе новшество – введение сливок для того, чтобы сделать соус более сливочным и обволакивающим. Включение этого столь осуждаемого ингредиента, который начал появляться на столах итальянцев в 1960-х годах и достигнет своего апогея в 1980-х[107], – в ту печально известную эпоху, которую пуристы карбонары хотели бы отменить, – не должно удивлять. Хотя это и может показаться абсурдом, но в исторической перспективе именно добавление сливок раз и навсегда определило *текстуру* блюда, то есть его механические и поверхностные свойства, в большей степени связанные с тактильным и визуальным восприятием, чем со вкусом. В первых рецептах – мы это видели много раз – яйца загустевали в сковороде, в результате чего карбонара оставалась слишком сухой, – а сливочное масло или жир панчетты могли исправить положение лишь отчасти. Сливки, добавленные Карначиной, усиливают мягкость, обволакивают макароны и, скрепляя другие ингредиенты, придают тот сливочный вкус, который мы теперь считаем существенно важным для хорошей карбонары. В наше время, когда сливки объявлены вне закона, приходится идти на большие уловки, чтобы воспроизвести тот же эффект, но к этому мы еще вернемся позже. А пока – вот вариант Карначины:

Спагетти карбонара

• *[на шесть персон] 600 г спагетти, 50 г гуанчале (щеки свиньи), нарезанного на кусочки. Ложка растительного масла. 50 г сливочного масла. Шесть яиц целиком. 50 г тертого пармезана. Несколько ложек жидких свежайших и очень сливочных сливок.*

• *Сварить спагетти в большом количестве кипящей, слегка подсоленной воды и слить их в состоянии полуготовности. Одновременно поджарить в ковшике гуанчале с растительным маслом; взбить яйца в миске, смешав с ними сыр, добавить щепотку соли, немного свежемолотого перца и жидкие сливки. Растопите в довольно большой кастрюле сливочное масло; как только оно станет орехового цвета, вылейте яйца, дайте им слегка загустеть, положите спагетти и гуанчале; быстро перемешайте и тут же сделайте порции. Важно, чтобы спагетти были готовы в тот момент, когда яйца начинают загустевать*[108].

В издании 1964 года *«Малого талисмана счастья»* Ады Бони не только приводится рецепт спагетти карбонара, но и рецепт «спагетти постной карбонары»[109] с яйцами, подсолнечным маслом, молоком, пармезаном и грюйером – сыром, возвратившимся после самого первого варианта *«Итальянской кухни»*, – а также рецепт «спагетти с копченой панчеттой»[110], фактически идентичными классической карбонаре, но с копченой панчеттой вместо сладкой или свежей.

Спагетти карбонара

• *На шесть персон: 600 г спагетти, 3 яйца, 200 г панчетты, 30 г сливочного масла, 50 г пармезана, лук, петрушка, перец, белое сухое вино.*

• *Мелко нарежьте лук, нарежьте кубиками панчетту, потом положите все это жариться со сливочным маслом в маленькую сковородку. Как только лук и панчетта слегка подрумянятся, вылейте в сковородочку полстакана белого вина и дайте ему медленно испариться.*

• *Взбейте в миске яйца, как для омлета, и посыпьте*

их тертым пармезаном, мелко нарезанной петрушкой и перцем. Поставьте варить макароны в воде без соли, и как только они дойдут до готовности, слейте их и положите в миску с яйцами. Перемешайте, положите на макароны горячую панчетту и сразу же подавайте на стол[111].

В 1960 году слава, достигнутая карбонарой, была уже сравнима со славой ее более «старой» родственницы, аматричаны. Если взять для примера раздел, посвященный Риму в итало-французском издании *«Гастрономического и туристического путеводителя по Италии»*[112], то ресторанов, рекламирующих карбонару и аматричану, будет в общей сложности 8 (из 42), разделенных ровно поровну: 4 – с карбонарой и 4 – с аматричаной, и всего один ресторан предлагает и то, и другое. Забавно, что эти два блюда совершенно затмевают восемнадцать упоминаний, посвященных каннеллони, которые в те годы были, несомненно, более модными, но в наше время фактически исчезли из меню. Знак времен: судя по всему, гурманы, посещавшие Вечный город, явно предпочитали запеченные макароны простым спагетти. (И, возможно, в чем-то они были правы.)

Золотое время

В последующие 40 лет карбонара всецело утверждается в кулинарии специалистов, и на нее снова обратили внимание большие авторитеты итальянской и международной кухни. Ею, среди прочих, занимаются Анри-Поль Пеллапра[113], Анна Гозетти делла Сальда[114], Гуальтьеро Маркези[115], Ален Сендерен[116] и Антония Монти Тедески[117]. Хотя карбонара уже достигла степени полной зрелости, еще не существует ее постоянного рецепта, и все, как и для любого другого блюда, зависит от того, как ее готовят те повара, которые оставили ее описания. Однако в целом все-таки можно проследить путь эволюции рецепта, в котором постепенно закрепятся некоторые особенности в ущерб другим.

В первую очередь, ингредиенты, которые не входят в триаду, состоящую из яиц, панчетты (или гуанчале) и сыра, имеют тенденцию к исчезновению, хотя и довольно медленному. Вино, чеснок, лук и петрушка, которых в рецепте Бони было чуть-чуть, в отдельных случаях можно обнаружить даже в некоторых вариантах 1990-х годов. Зато не желают исчезать жиры, особенно растительное и сливочное масло, используемые для обжаривания панчетты или гуанчале. Сливки то появляются, то исчезают, отчасти сохраняясь до конца 1980-х годов, но их можно обнаружить даже на рубеже нового тысячелетия. Одним из самых известных поваров, готовивших карбонару и предложивших собственный ее вариант, который занимал промежуточное положение между высокой кухней и популярным рецептом, был легендарный Гуальтьеро Маркези. С его четвертью литра на 320 граммов спагетти, количество сливок доходит до одного из когда-либо достигнутых количественных максимумов, превысить который смог только французский рецепт Сендерена 1981 года[118], где вес сливок равен (!) весу макарон. Привожу рецепт Маркези 1989 года, полезный лишь как исторический курьез или пригодный для ужина на тему 1980-х годов.

Спагетти карбонара

> *• Ингредиенты для четырех человек: 320 г спагетти, 80 г гуанчале, 2,5 децилитра свежих сливок. Два желтка, 20 г тертого пекорино, 10 г сливочного масла, соль и перец.*
>
> *• В мисочке взбить желтки со сливками, пекорино и свежемолотым перцем. В сковороде со сливочным маслом хорошо поджарить гуанчале, нарезанный полосочками. Варить спагетти в кипящей подсоленной воде, слить в состоянии полуготовности, положить их в сковороду и перемешать. Снять их с огня, добавить смесь из сливок и яиц, мешать до тех пор, пока все ингредиенты не превратятся в одну массу. Разложить спагетти по тарелкам и положить сверху хрустящий гуанчале*[119].

Окончательная замена панчетты на гуанчале происходит в начале 1990-х годов, после трех десятилетий колебаний. Процесс, в результате которого начали стабильно использовать исключительно пекорино, был еще более медленным. С середины 1960-х исчезает тенденция использования одного пармезана – исключение составляют иностранные поваренные книги, которые всегда будут отдавать предпочтение этому сыру, – но смесь пармезана и пекорино остается хорошим решением вплоть до начала тысячелетия (а во многих случаях и до сих пор)[120].

Это почти смешно, что до начала 2000 года единственным рецептом, в котором строго соблюдалось наличие триады гуанчале – пекорино – яйца, не оставляя возможности для вариантов – тем самым, который сегодня предлагается многими под видом «изначальной» карбонары – был рецепт, появившийся в книге Санти и Бреры 1966 года.

> *• На четыре персоны: 500 г спагетти, 100 г гуанчале, 50 г сливочного масла, 4 яичных желтка, соль, перец, 50 г тертого пекорино. Пожарьте в масле нарезаный кубиками гуанчале до тех пор, пока он как следует не зарумянится. Отварите спагетти в большом количестве подсоленной воды, слейте в состоянии полуготовности, выложите их в супницу и приправьте сливочным маслом с гуанчале, тщательно перемешивая. Разложите макароны по четырем тарелкам, обильно поперчите и положите в середину яичный желток. Быстро перемешайте и приправьте тертым пекорино*[121].

Что касается пропорций ингредиентов относительно количества использованной пасты, то за последние 40 лет не отмечалось никакого их постепенного увеличения. Всего пять лет

разделяют два рецепта, предлагающих количественный максимум и минимум панчетты/гуанчале, добавляемых к соусу: если в 1960 году Луиджи Карначина рекомендует брать чуть больше 8 г гуанчале на 100 г спагетти, то и американский сборник рецептов «Поваренная книга Фанни Фармер» (*«The Fannie Farmer Cookbook»*) 1965 года рекомендует то же количество спагетти и бекона. Исторически в Италии никогда не превышалось соотношение 50 г панчетты на каждые 10 г спагетти, установленное Феликсом Десси в 1955 году.

И, наконец, перец. Его советует класть фактически во всех рецептах, но почти никто не побеспокоился о том, чтобы уточнить его количество, ограничиваясь тем, чтобы советовать класть его в макароны «побольше».

Если сравнить все варианты карбонары первой половины века ее существования, сравнить употребление пармезана и пекорино, панчетты и гуанчале, то окажется, что нет ни одного ингредиента – за исключением яиц, – который повторяется во всех рецептах. Одним словом, похоже, что карбонара – это не столько рецепт, сколько основа, чтобы на ней с большой свободой изобретать и экспериментировать.

Хороша, чтобы есть, и хороша, чтобы думать

А как обстоят дела сегодня? В начале нового тысячелетия слава карбонары достигла Олимпа не только итальянских, но и мировых рецептов, превзойдя даже аматричану. Самое интересное изменение – еще большее, чем замена ингредиентов первых рецептов на современные – происходит в том, как «рассказывают» о рецепте. Потому что рецепт, прежде чем стать «хорошим, чтобы есть», должен быть «хорошим, чтобы думать».

С самого возникновения карбонары у нее не было истории, которую можно было бы рассказать. Возможно, у нее не было благородных и древних гастрономических предков. Одним словом, не существовало ни древней традиции, ни средневекового рецепта, на который можно было бы сослаться. И, кроме того, крайняя переменчивость ингредиентов, используемых в первые полвека ее существования, не позволяла четко определить ее характерные особенности. Единственным, что было ясно для всех, была ее территориальная принадлежность, несомненно указывавшая на Рим. Все остальное предстояло «придумать».

То, что о ней рассказывалось, способствовало существенному изменению рецепта, который из народного и международного стал местным и региональным. Ингредиенты, не соответствовавшие этому описанию, были исключены (помните чеснок и лук в аматричане?). Поэтому избавились от панчетты, слишком широко распространенной и не имевшей никаких региональных характеристик, не говоря уж о копченой панчетте или иностранном беконе. Избавились и от пармезана, хотя этот сыр широко и больше 500 лет использовался в качестве приправы к макаронам. Лучше использовать аборигенный пекорино – тот, которым питались поколения римлян. Избавились и от всех дополнительных ингредиентов, входивших в состав карбонары с самого начала ее появления, но способствовавших неконтролируемому непостоянству рецепта, стремившегося обрести четкую определенность. Достаточно чеснока, лука, вина, сливок; приветствуется их ограничение тремя основными ингредиентами: яйцами, гуанчале, пекорино (и перцем). Вот это «настоящая» карбонара.

Такая карбонара хороша, чтобы о ней думать, но исторически она возникла совсем недавно. Потому-то, не имея возможности обратиться к историческим источникам (которые опровергли бы

эту концепцию), в очередной раз прибегли к легенде. К легенде о бедных и трудолюбивых пастухах – или угольщиках, не суть важно, – которые выходят из дома с котелком, полным спагетти, приправленных немногочисленными простыми, но натуральными ингредиентами – такими, как сыр, яйца, собранные еще теплыми в курятнике, и мясо свиньи, забитой в декабре. Оговоримся: крестьяне, разумеется, экономили припасы, но это было совсем другое дело.

Представлять карбонару, как сугубо местное блюдо, в которое не кладут пармезан или панчетту, потому что они не являются типично римскими продуктами, – это всего лишь наивная фантазия, возникшая под влиянием политики «нулевого километра», – понятия теперь очень благородного, но не существовавшего даже в Средние века. Важно то, что карбонара, как и многие другие местные продукты, должна была *создать* собственную идентичность – реальную или какую-нибудь вымышленную, – чтобы потом защищать ее любой ценой.

Сейчас, когда я пишу эту книгу, должен сказать, что этот процесс завершается. Люди, конечно, изо всех сил пытаются защитить «канонический» рецепт. Социальные сети буквально наводнены воинственными поборниками традиционной гастрономии, нападающими на тех, кто осмеливается предложить хотя бы малейшее изменение. Все, что не вполне соответствует триаде гуанчале – пекорино – яйца, клеймится и осуждается под лозунгом «Не называйте ее карбонарой». Однако возьмем то, что в наше время считается символом чудовищного отступления – сливки[122]. А если бы я вам сказал, что именно они обогатили «концепцию» блюда одним из его отличительных черт?

К научной карбонаре

Исключение сливок из числа ингредиентов после тридцати с лишним лет честной службы имело довольно интересный побочный эффект, то есть привело к значительному усложнению приготовления этого блюда. Добиться этой бархатистой сливочности, обволакивающей спагетти, и перемежаемой вкусными хрустящими полосками гуанчале, используя только яйца и сыр, совсем не просто. Ошибившись на несколько градусов температуры или несколько секунд при добавлении масла в макароны, вы рискуете получить липкие спагетти, приправленные сырым яйцом, или сделать омлет.

Техническая трудность этого рецепта вызвала спор, в котором приняли участие все: от простых энтузиастов до великих поваров. Распространение кулинарных блогов в социальных сетях довершило дело. Получение соуса правильной консистенции стало ключевой проблемой настолько, что для ее решения приходилось обращаться к химии и технике, применяя некоторые принципы, уже использованные в различных гастрономических областях, особенно в кондитерских изделиях. Разумеется, есть те, кто применяет их бессознательно, благодаря своему врожденному кулинарному мастерству и своему опытному глазу, и варит макароны при нужной температуре, всегда безошибочно добавляя в них масло. Отдавая должное этим опытным поварам, некоторые, наоборот, пытались объяснять, какие химические реакции происходят в процессе варки яйца, чтобы всегда приходить к идеальному результату.

Первым автором, заложившим основы «научной карбонары», был химик Дарио Брессанини; в 2008 году он писал об этом в своей рубрике «Наука на кухне» журнала *«Espresso»*[123]. Его статья, как всегда, столь же интересна, сколь и проста для понимания: она доступна всякому, кто хоть немного стоял у плиты и у кого есть пищевой термометр. Попытаюсь не менее понятно пересказать ее вам в общих чертах.

Чтобы получить идеальное яйцо для карбонары, объясняет Брессанини, необходимо учитывать его химический состав и то, что оно состоит из нескольких протеинов, которые свертываются при температурах ниже 100°C. В желтке и белке – разное процентное содержание воды, жиров (только в желтке) и протеинов. Последние играют очень важную роль, потому что под действием тепла они денатурируют и образуют решетку, способную удерживать в себе молекулы воды. Однако если температура слишком высокая, решетка «сжимается»

и выталкивает молекулы воды, становясь очень крепкой и сухой. Желток, то есть та часть яйца, которая нас больше всего интересует применительно к карбонаре, начинает загустевать при 65 °C и полностью затвердевает при 70 °C. Зато белок содержит разные протеины, среди которых мы обнаруживаем овотрансферин, – составляющий 12 % его состава и начинающий свертываться при 62 °C, становясь твердым при 65 °C, – и овальбумин, составляющий 54 % протеинов белка и створаживающийся при 85 °C. Если мы хотим приготовить соус с одними желтками или с низким содержанием белков, то, чтобы получить заветный соус, нельзя повышать температуру выше 65 °C, потому что в противном случае мы будем иметь дело со спагетти, приправленными омлетом, то есть добьемся абсолютно неприятного эффекта.

Исходя из этих теоретических предпосылок, разные авторы и повара применяли такие методы для достижения идеального результата, которые можно было бы повторить. Если не говорить о методе, предусматривающем добавление сырых яиц в только что слитые спагетти (это самый традиционный, но не дающий столь гарантированных результатов метод), то можно упомянуть еще как минимум два других.

Первый метод заключается в приготовлении соленого дзабайоне, добавляемого к спагетти. Для этого надо смешать желтки и целые яйца (можно в пропорции одно целое яйцо и два желтка в расчете на примерно 160–180 г приправляемых спагетти, но можно использовать только 3 желтка), тертый сыр (пекорино романо с черной коркой или пармезан, или смесь из обоих для 80–100 г), 3 или 4 столовые ложки воды и столько же ложек расплавленного жира, полученного при приготовлении гуанчале. Эту смесь нужно вылить в сотейник, размещенный на водяной бане при слабом кипении, постоянно помешивая лопаточкой. Благодаря механическому действию лопаточки и повышению температуры протеины желтка начинают денатурировать, поглощая в себя воду и воздух до тех пор, пока не произойдет полное створаживание при температуре около 70 °C. Если вы хотите сохранить идеальную вязкость карбонары, то никогда не поднимайте температуру выше 63–64 °C. Почему? Потому что разное соотношение желтков и белков, количество воды и сыра могут повлиять на конечный результат, и поэтому всегда необходимо присутствие повара с его наметанным и бдительным глазом. При достижении нужной температуры нужно немедленно снять кастрюлю с огня, продолжая перемешивать, чтобы обеспечить дальнейшее поступление воздуха. При необходимости эту процедуру можно несколько раз повторить, ставя сотейник на

водяную баню до достижения нужной консистенции. Если смесь получится чересчур плотной, можно будет добавить немного воды, в которой она варилась, на этапе добавления холодного масла в спагетти для достижения идеальной вязкости. Когда соленый дзабайоне будет готов, его можно добавить к слитым спагетти вместе с поджаренным гуанчале и перцем, при условии, что температура макарон не слишком превысит 70 ˚C; в противном случае существует опасность свести на нет всю проделанную работу[124].

Вторая возможность предусматривает использование приспособления, которое может поддерживать воду в сосуде при постоянной и контролируемой температуре, так называемой техники *су-вид*, то есть готовки в вакууме. В этом случае в полиэтиленовом пакете, адаптированном к высоким температурам, мы соберем все перечисленные выше ингредиенты, погрузив его в воду при температуре 63 ˚C примерно на час. По завершении смесь выливают в мисочку, быстро взбивают ее лопаточкой и выливают на сваренные макароны.

С помощью этих двух методов, с помощью простого кухонного термометра или приспособления для *су-вид* можно получать всегда идеальную и бархатистую карбонару в нужной готовности.

Предки карбонары

Теперь, когда мы познакомились с реальной эволюцией блюда от первых рецептов до последних, авангардных методов его приготовления, мы можем утверждать, что легенда о крестьянине или прабабушке, которая испокон веков готовила карбонару с гуанчале и пекорино, потому что их производят в этой области, – это упрощенное и антиисторическое понимание. А еще мы рассказывали, насколько важной при создании блюда была роль англосаксонского вкуса. Но было бы ошибкой думать, что сочетание составляющих карбонару ингредиентов совершенно чуждо нашей традиции. Если обратиться к старинным поваренным книгам, можно, тем не менее, найти рецепты, образовавшие, так сказать, «культурный субстрат» для ее появления.

В Средние века самым распространенным, а во многих случаях и единственным, методом придавать вкус макаронам был тертый сыр, иногда в сочетании со специями, с добавлением – начиная с середины XV века – сливочного масла[125]. Сочетание яиц и тертого сыра, главного ингредиента карбонары XIX века, – такое же древнее, по крайней мере в супах. Первый пример этого мы обнаруживаем в XV веке, в поваренных книгах, приписываемых маэстро Мартино; в них приводятся рецепты, согласно которым мясной бульон варят с натертым хлебом, дают бульону остыть и добавляют яйца, взбитые с сыром и шафраном[126]. Пройдут века, и на основе такого супа возникнут разного рода блюда в бульоне на основе яиц – такие, как страчателла, миллефанти и, наконец, в конце XVIII века – пассателли.

Первое же упоминание об использовании яиц и сыра с макаронами относится к 1773 году; об этом писал Винченцо Коррадо в знаменитой неаполитанской поваренной книге *«Галантный повар»*: «Мелкие макароны можно варить в белом бульоне из каплуна или также в темном бульоне из говядины, или в молоке; сварив, их можно подавать в смеси с желтками или без них»[127]. В этом случае речь шла об очень мелких макаронах, сваренных и подаваемых в бульоне или молоке, в котором желток яйца используется в качестве загустителя и усилителя вкуса. Аналогично он используется и в рисовых супах.

В том же Неаполе в 1837 году было опубликовано первое издание *«Теоретико-практической кухни»* Ипполито Кавальканти, в котором приводится рецепт «крокетов с тальолини»[128] – фрикаделек из тальятеллини, которые приправляются яйцами и

сыром, похожим на качокавалло, начиняются мясным рагу, а затем обваливаются в яйцах и панировочных сухарях и обжариваются. Это своего рода аранчини из пасты, окончательно сделавшие привычным в то время оригинальное сочетание «сухой пасты», яиц и сыра. Во втором издании этой поваренной книги, датированным 1839 годом, повторяется тот же рецепт, но добавляется «постная запеканка из макарон без начинки»[129]: вариант типичной макаронной запеканки, но без мяса или подливок, приправленной просто сливочным маслом, пармезаном, яйцами, кусочками моцареллы и крутыми яйцами, нарезанными четвертинками. Все это сначала варится, потом ему дают загустеть в противне, перед подачей вынимают.

Сочетание яиц и сыра становится более явным, благодаря рецепту под названием «Макароны, приготовленные всеми способами», в котором Кавальканти намекает на возможность приправлять макароны «сыром и взбитыми яйцами»[130]. Этот намек понял и развернул другой неаполитанец, Франческо Пальма, в 1881 году описавший свои «макароны с сыром и яйцами»[131].

Макароны с сыром и яйцами

• 3 кг макарон, 167 г пармезана, 250 г топленого свиного сала, 7 яиц, соль и перец. В состоянии полуготовности макароны разогревают, потом сливают их так, чтобы осталось немного воды, и снова кладут в котел с салом, взбитыми яйцами и остальным, дают ему немного покипеть. Потом кладут в супницу и подают.

Присмотревшись внимательней, мы заметим, что кроме яиц и

сыра находится место и для сала, то есть топленого свиного сала. От этого до того, чтобы непосредственно положить панчетту или поджаренный в сковороде гуанчале, могло бы пройти совсем немного времени – и все-таки, чтобы сделать этот шаг, потребовалось больше 70 лет. Это не столько карбонара еще до того, как ее так назвали, сколько доказательство того, что сочетание в одной триаде яиц, сыра и свиного жира уже воспринималось в Италии в качестве возможной приправы к макаронам. Одним словом, это выглядело так, как если бы в Неаполе уже существовала, за век до ее появления, определенная склонность сочетать типичные ингредиенты карбонары, так или иначе включая их в общую кулинарную панораму. С другой стороны, Южная Италия, и особенно Неаполь, исторически были активными пропагандистами гастрономических новшеств, затем распространявшихся по всей стране. Это, конечно, не означает того, что местом появления карбонары нужно считать Неаполь; просто это значит, что на этой территории можно обнаружить предпосылки для ее стремительного распространения.

Что касается использования панчетты или гуанчале: если отчетливей всего эти ингредиенты впервые были использованы в аматричане[132], то существуют как минимум два других рецепта, представляющие собой значительный прецедент в вопросе приправ для макарон. Первый – «Макароны с красным салом», содержащийся в *«Маленьком очаге»* Джулии Лаццари Турко 1947 года.

Макароны, приправленные красным салом

• *Нарежьте мелкими кубиками кусочек красного сала,*

то есть копченого сала (примерно 50–60 г), с жирными и постными частями. Обжаривайте его в сотейнике до тех пор, пока жирная часть не станет прозрачной, добавьте кусочек сливочного масла размером с большой грецкий орех и, когда оно растворится и задымится, вылейте его на килограмм вареных и тщательно слитых макарон. Подавайте с сыром отдельно[133].

Второй – это уже упомянутые «спагетти с гуанчале», включенные Адой Бони в *«Малый талисман счастья»* 1950 года. От вашего внимания не ускользнет, что по сути этот рецепт представляет собой белую аматричану и может считаться полноценной гричей, хотя это название будет ей присвоено только через несколько лет.

Спагетти с гуанчале

• Для шести человек: 600 г спагетти, 1 чайная ложка топленого свиного сала, 100 г гуанчале, перец, острый красный перец.

• Поставьте варить спагетти и, пока они варятся, приготовьте простейшую приправу. Положите в сковородочку на огне чайную ложку сала и медленно обжарьте в нем нарезанный на маленькие кусочки гуанчале. Когда спагетти будут готовы, слейте их и полейте их готовым соусом, добавив тертый пекорино и большую щепотку перца. Перемешайте и сразу же подавайте[134].

Подводя итог этому краткому экскурсу в предысторию карбонары, можно сказать, что сочетание сыра, яиц и макарон существует как минимум с конца XIX века, тогда как соусы на основе панчетты/гуанчале, сыра и макарон (без помидоров) появляются в 1950-х годах, опережая, хотя бы всего на несколько лет, самую настоящую карбонару. Не хватало только искры.

Название «карбонары»: загадка происхождения

Многие предположения о происхождении рецепта имеют своим основанием дилемму, которую довольно трудно разгадать: никому до сих пор еще не удалось убедительно объяснить, откуда появилось название «карбонара». Наиболее часто упоминаемые гипотезы строятся на трех возможных понятиях: «карбонарии» (*carboneria*), «угольщики» (*carbonai*) и цвет блюда.

Начнем с первой теории, которая связывает название блюда с карбонариями – членами тайного общества, изначально, в начале XIX века, созданного для того, чтобы противостоять наполеоновской политике в Италии, и окончательно прекратившего свою деятельность в середине того же века. Несмотря на то, что именно в это время были опубликованы несколько поваренных книг, напечатанных в Неаполе, – где появились карбонарии и где, как мы видели, возникли первые соусы «качо э ова», – несмотря на это, ни в одной из них нет ни слова о блюде «алла карбонара». Если не предполагать, что карбонарии не были мастерами скрывать свои гастрономические следы и ревниво охранять тайну карбонары, то по меньшей мере просто не верится, что ни один письменный источник не упомянул о ней в эту эпоху, столь плодотворную для гастрономической литературы.

А теперь обратимся ко второй гипотезе, гипотезе об угольщиках – рабочих, принадлежавших к низшим слоям общества и вынужденным переселяться в горы на много месяцев, нередко с семьей, чтобы собирать дрова и превращать их в уголь. Это древнее ремесло, трудное и изнурительное, в конце концов исчезло в прошлом веке с появлением современных видов топлива. О пищевых привычках угольщиков известно мало или вообще ничего, и наверняка в 1950-х годах, когда появляется карбонара, их оставалось совсем мало. Думать о вековой гастрономической традиции, оставшейся нам в наследство от поколений угольщиков из Умбрии или Лацио, – столь же романтично, как и невероятно. Как это ни печально, но трудно предположить, чтобы угольщик XIX века мог выйти за пределы однообразного рациона на основе хлеба и поленты – и уж, конечно, не спагетти: макароны, в противоположность тому, что об этом обычно думают, только недавно стали считаться народной едой.

Факт остается фактом: ни один из первых источников,

содержащих описание карбонары, не связывают ее с этой профессией. Какой бы заманчивой ни была гипотеза о том, что название происходит от ремесла угольщика, отца Пьетро Ленчони (одного из владельцев ресторана «Армандо», которому, как говорилось в начале этой истории, мы косвенно обязаны первым рецептом карбонары). На самом деле трудно связать два этих понятия – как в географическом, так и в хронологическом плане. Остается лишь отложить наш вердикт до того времени, пока не появятся новые сведения.

И, наконец, остается представление о том, что карбонара связана с цветом макарон, черных, как «лицо угольщика». Первым, кто рискнул сделать это оригинальное сравнение, был Карло Скорца, который в 1958 году вообразил, что одним из первоначальных ингредиентов были чернила каракатицы, вскоре замененный яичным желтком[135]. Именно вообразив. Естественно, не существует ни одного рецепта или описания, которые могли бы обосновать эту версию.

Второе объяснение основано на количестве перца, используемого при приготовлении, – такого, чтобы сделать буквально черным блюдо спагетти. Однако в действительности ни в одном из первых рецептов нет указаний на такое обилие перца среди ингредиентов, который, в некоторых случаях, даже не упоминается. Понятно, что нелегко обнаружить связь между цветом карбонары, в которой преобладает желтизна яйца, и черным цветом угля, сколько бы туда ни положили перца.

Существуют и другие, менее распространенные теории. Иногда упоминается одна с трудом идентифицируемая римская харчевня, которую обычно посещали «угольщики» (однако в этом случае таким словом называют возчиков, развозивших уголь по домам и продававших его хозяевам) и в которой, согласно легенде, можно было отведать это необычное блюдо. Если бы это заведение существовало, и, возможно, его название было бы связано с угольщиками или углем, то вопросов бы не возникало. Однако, как мы видели в случае спагетти «аль Моро» или фетучине «Альфредо», название, разумеется, не ускользнуло от хронистов, поваров и гастрономов. К сожалению, о таком ресторане, судя по всему, нет никаких сведений.

Другая, менее избитая, гипотеза связана с производным названием «карбоната», которое нередко встречается в поваренных книгах начиная с XV века до как минимум середины прошлого века. Речь идет о методе варки мяса, получившем свое название от пылающих углей, на которые ставится сковородка или решетка. Наиболее часто использовали мясо кастрированного барашка, говядину, телятину, но также и свинину, хотя ее

процент значительно ниже. Влияния этого слова нельзя исключать, но все-таки это маловероятно.

И, наконец, существуют еще два других предположения – еще менее известных, но более реалистичных. В первом случае слово считается производным от прежнего использования термина «алла карбонара» для идентификации рецепта на основе поленты – в *«Практическом руководстве по кулинарии»* Джулии Лаццари Турко, опубликованном в 1904 году. Ее «полента алла карбонара»[136] предусматривала добавление к смеси воды и кукурузной муки других ингредиентов – таких как сливочное масло, фасоль, пармезан, а также сыра и бекона или прошутто, нарезанных кубиками. Несомненно, что существуют некоторые общие точки, в частности, сочетание бекона и сыра, и, может быть, прав Альберто Капатти, когда он пишет, что «возможно, кухня угольщиков отсылает к мешанине ингредиентов, с их непостоянным количеством и видом приправ – ингредиентов дешевых, но свидетельствующих о естественном и здоровом вкусе тех, кто ест на свежем воздухе»[137]. Однако гипотеза о том, что связь между двумя блюдами заставила распространить название поленты на только что созданное блюдо спагетти остается довольно невероятной.

Если не считать этого первого появления, указание «алла карбонара» остается, однако, довольно расплывчатым и мало используемым – настолько, что вышеупомянутое было единственным прецедентом, известным среди опубликованных рецептов. В основе второй гипотезы лежит предположение, что рецепт был придуман в Риме в конце Второй мировой войны, когда для приготовления использовались яйца и бекон из пайков американской армии. Разумеется, эти два продукта – как консервированные, так и свежие – было нелегко найти, потому что продукты до сих пор распределялись по карточкам, и было очень трудно достать даже самое минимальное для выживания. Зато военные, освободившие город, наоборот, хорошо обеспечивались, и, как это бывает в подобных случаях, начали ходить по черному рынку. Та же ирония, в силу которой «черным спекулянтом» (ит. *borsaro*) называли человека, занимавшегося незаконной торговлей – по аналогии с легендарным черным корсаром Эмилио Сальгари – могла привести к тому, что так окрестили и «карбонару», потому что ингредиенты для нее приобретались нелегально на черном рынке (как уголь).

Разумеется, перечисленные нами теории – это всего лишь гипотезы, более или менее допустимые, но при таком отсутствии какой-либо определенности их трудно и опровергнуть. До тех пор, пока не появятся другие доказательства или документы о

происхождении этого таинственного названия, каждый будет волен дать выход своей фантазии.

Но кто же все-таки придумал карбонару?

Остается развенчать последний миф, на который ссылаются так часто, что от него нельзя отмахнуться. Потому что, как некоторые знают, несмотря на большие сомнения, связанные с происхождением карбонары, существует непосредственное свидетельство авторитетного повара, утверждавшего, что он ее создал и впервые приготовил 22 сентября 1944 года. Случаем для этого послужила встреча Восьмой английской и Пятой американской армий в только что освобожденном городе Риччоне. Верховное командование было представлено генералами Харольдом Александером (маршалом и Верховным главнокомандующим союзными войсками на Средиземном море) и сэром Оливером Лизом (преемником Монтгомери на посту командующего Восьмой армией Великобритании), сопровождаемыми Гарольдом Макмилланом (верховным комиссаром военного правительства в Италии и будущим премьер-министром Соединенного Королевства). Банкет попросили организовать Ренато Гуаланди, молодого повара болонского происхождения, в то время работавшего шеф-поваром гостиницы «Вена», штаб-квартиры английского командования. Тот же Гуаланди, в интервью газете *«Corriere di Bologna»*, объясняет, как это было:

> • *У американцев был великолепный бекон, отличные сливки, сыр и порошок яичного желтка. Я все это смешал и подал эту пасту на ужин генералам и офицерам. В последний момент я решил положить черный перец, благодаря которому вкус стал отличным. Я приготовил макароны довольно «липкими», и военные были от них без ума*[138].

В том же интервью *«Corriere»* приводится рецепт Гуаланди:

> • *Смешайте 150 г поджаренного бекона, нарезанного методом «жюльен», с 50 г сливочного масла, смоченного четвертью сливок, 150 г сыра (грюйер или мягкий сыр). Добавьте яичный порошок и, погасив огонь, яичный желток. Слейте спагетти в состоянии полуготовности так, чтобы они не были слишком сухими, и перемешайте их с предварительно приготовленной смесью. Готовое блюдо посыпьте черным перцем.*

В этом рассказе все кажется, на первый взгляд, убедительным, и в интернете можно найти еще несколько интервью и рецептов, в которых Гуаланди, которому уже за девяносто, объясняет или показывает, как готовится карбонара. Со времени 1944 года до первого упоминания 1950 года прошло шесть лет – период, конечно, короткий, но достаточный, чтобы блюдо смогло получить некоторую известность. Ингредиенты, упомянутые Гуаланди, – точно такие же, как и в более поздних вариантах карбонары, что могло бы подтвердить ее происхождение от пайков союзных армий. Наконец, ее быстрый успех в Соединенных Штатах и в Англии тоже мог бы быть следствием присутствия англо-американских войск еще при возникновении блюда (а потом – во время столь великолепного ужина). Однако существует как минимум столько же и даже больше причин того, почему эта версия не подходит.

Во-первых, все изначальные итальянские упоминания о карбонаре относятся к Риму, где в любом случае она окончательно утверждается, в то время как Гуаланди после войны фактически не покидал Эмилию и Болонью, где он открывал ресторан «3G», сделавший его знаменитым. Во-вторых, в своих интервью он никогда не прояснял причину (а мы видели, какие это вызывало споры) названия «карбонара», несмотря на то, что это блюдо создал якобы он. Желание приписать себе авторство блюда, не зная причин столь странного названия, – это вызывает большие вопросы.

Но существуют и более серьезные несуразности. В биографии самого Гуаланди, написанной в 2006 году вместе с Адольфо Фаббри, есть довольно подробный рассказ об этом знаменитом ужине-приеме.

> • *Были поданы 3000 птифуров, разного рода сладости, крюдите из овощей, канапе ассорти, то есть тартинки с сыром и колбасой. Потом подали со стеблями латука и типичное ирландское рагу – тушеное блюдо с мясом ягненка и бараниной с овощами. Подавали и говяжий ростбиф, запеченный с костью и покрытый жиром от почек (нарезается наискось, как лосось), а затем хлебный пудинг с соусом и мясом. И, наконец, plum cake – кекс с коринкой и изюмом высотой в полтора метра, символизирующий две болонские башни. В конце ужина подали валлийское блюдо – welsh rare-bit (буквально – «валлийский кролик») – гренки с честерским сыром с добавлением яичных желтков, рома, соли, растопленного в духовке сахара, обильно политые пивом*[139].

Одним словом, все, кроме на скорую руку приготовленного простого блюда на основе армейских пайков; скорее, это был роскошный ужин, включавший множество английских, ирландских и валлийских блюд. Но, самое главное, ни малейшего намека на карбонару. И это несмотря на то, что в то время, когда писалась эта книга, она уже была всемирно известным блюдом, а обстоятельства его появления могли бы стать одной из самых интересных новостей в многогранной карьере великого болонского повара. Есть еще одна, последняя, несуразность: яичный порошок, упомянутый Гуаланди, судя по всему, не находился в числе продуктов, которыми располагала армия союзников. Зато у союзников были консервы с яйцами и беконом[140], которые действительно могли бы быть использованы при приготовлении макарон, став одним из ингредиентов карбонары, – однако не в том виде, как ее описывал болонский повар.

Так как все происходило на самом деле? Этого мы не знаем и, возможно, никогда не узнаем. Наиболее вероятной остается гипотеза о хозяине римского ресторана, который, когда в 1944 году прибыли союзники, превратил нужду в достоинство, заимствуя продукты из их пайков и смешивая их с местными ингредиентами.

Разумеется, карбонара окончательно стала символом встречи двух миров благодаря совмещению двух разных, но взаимодополняющих гастрономических концепций, совместившихся в одном блюде. Яйца и бекон, привезенные в Италию в виде пищевых пайков американских военных, в сочетании с итальянскими макаронами, приправленными сыром, произвели на свет уникальное сочетание – рецепт, равноудаленный от соответствующих пищевых вкусов; гастрономический мост между двумя берегами Атлантического океана. Или, иначе говоря, американское блюдо, появившееся в Италии: ни один общий флаг не объединил бы сильнее, ни один государственный деятель не смог бы сделать лучше.

Некоторые, я знаю, читая эту историю, восстановленную на основе источников, останутся недовольными отсутствием благородных или древних предков карбонары в итальянской гастрономии. Однако не имеет смысла чувствовать оскорбленную гордость. Наоборот. Думаю, что обстоятельства ее возникновения обладают уникальным обаянием чего-то хорошего, появившегося в самый мрачный период XX века, когда, как казалось, возобладали принесенные войной опустошение и голод. Карбонара – это результат гениальной способности импровизировать, испокон веков признававшейся за

итальянцами, которые в самые трудные моменты своей истории умудряются создавать настоящие шедевры.

4
Ньокки

Моя бабушка всегда знала, какую надо взять картошку, чтобы приготовить ньокки. Рассыпчатую, не водянистую, лучше всего старую и, уж конечно, не молодую. Проще всего и лучше всего взять картошку с белой мякотью и с большим содержанием крахмала.

Когда я был маленьким, помню, как зимой, когда бабушка варила картошку для ньокки, пар заполнял кухню, и от него запотевали стекла, на которых можно было рисовать пальцами. Мы очищали ее еще очень горячей, а потом мяли приспособлением, которым пользовались и для того, чтобы делать пассателли. Было забавно месить эту мягкую и теплую массу с мукой до тех пор, пока она не перестанет быть липкой. Это значило, что уже достаточно, и больше не нужно добавлять муки. Получался большой шар: его надо было разделить на множество кусочков, которые раскатывали на большой доске, чтобы получились длинные «змейки», максимально одинакового размера. Это был самый долгожданный момент. Быстрыми ударами ножа из теста получались короткие цилиндрики, которыми проводили по задней стороне терки или по обсыпанным мукой зубцам вилки, и вот, пожалуйста: ньокки готовы. Просто и быстро. Их можно приправить сливочным маслом и пармезаном или подавать с соусом или рагу, но они всегда будут изумительно вкусными. Конечно, они не были блюдом для больших торжеств – тогда готовили фаршированную пасту или лазанью, – но все-таки это был всегда маленький праздник.

Научившись еще в детстве совершать определенные движения и обращаться с определенными ингредиентами, потом мы, так или иначе, поневоле воспринимаем их словно вне времени. Но как и блюда, о которых мы рассказываем, те картофельные ньокки, привычные сегодня, – это лишь завершение многовековой истории.

Это блюдо, представляющее собой неодинаковые и шишковатые кусочки теста, было известно в истории в десятках вариантов; некоторые из них видоизменились, другие неизбежно исчезли. Объединяет их то, что речь, как правило, идет об очень непритязательном блюде, которое почти всегда готовят дома из обычных ингредиентов: оно не достигло стадии промышленного производства, сопоставимого с производством сухой пасты.

Однако, несмотря на свое скромное происхождение и благодаря своей чрезвычайной переменчивости, это блюдо нередко, на протяжении его долгой истории, даже великие повара делали основой для самых изысканных рецептов, предназначенных для аристократических пиршеств.

В действительности ньокки – это не просто блюдо, а самая настоящая разновидность пасты, со всем его набором типов, форматов и рецептов. Помимо картофельных, даже сегодня в итальянской традиции остались по крайней мере три очень распространенные разновидности блюда:

- *ньокки из манной крупы «по-римски»;*
- *южнотирольские канедерли, приготовленные из черствого хлеба, яиц, лука и шпика (однако возможных вариантов очень много);*
- *сардинские маллореддус, приготовленные из муки грубого помола, которые, в свою очередь, можно считать отдельным форматом пасты.*

Есть и другие гастрономические изделия, которые, разделяя с ньокки название и происхождение, еще не вторгаются в огромный мир блинчиков: соленые, как жареный ньокко из Эмилии; или сладкие, как десятки разновидностей струффоли или кастаньоле.

Уже один этот краткий обзор может дать представление о том, насколько разнообразен этот мир, в котором нет ни одного ингредиента, общего для всех рецептов. Когда мы листаем старые поваренные книги, нас впечатляет невероятное разнообразие ньокки: многие оставили лишь слабые следы в современной гастрономии, а в некоторых случаях речь идет о самых настоящих забытых сокровищах, которые предстоит открыть заново.

Ньокки без картошки

Начнем с тезиса: ньокки были блюдом, утвердившимся в нашей стране еще задолго до того, как первую картошку выгрузили в Европе с корабля, приплывшего с американского континента. История ньокки начинается в Средние века. Даже если – как и для других типов пасты – неизвестны точные обстоятельства их возникновения, в основе была идея варить маленькие шарики из муки, смешанной с другими ингредиентами, вместо того чтобы запекать их в духовке или жарить.

Один из первых настоящих рецептов, дошедших до нас, находится в рукописи XIV века, сохранившейся в Университетской библиотеке Болоньи, – почти уникальное для эпохи свидетельство[141]. Ингредиентов мало, и они очень простые: свежий сыр, яичные желтки и мука. Как и в большинстве рецептов того времени, здесь нет сведений ни о дозах ингредиентов, ни о виде сыра, который можно было бы приравнять к простой сырной массе или к таким мягким и свежим сырам, как робиола, каприно или квартироло. Нередко в некоторых более поздних рецептах встречается совет воспользоваться ложкой, чтобы бросить смесь в кипящую воду. Это наводит на мысль, что по своей консистенции тесто было, по сравнению с современным, гораздо более мягким, оставаясь таким и после отваривания. Приправа сводится к одному тертому сыру, как это было принято в средние века (что, как мы видели, было общим для всех видов пасты).

Если вы хотите приготовить ньокки

• *Возьми свежий сыр и разомни его, потом возьми муку и смешай ее с желтками, как для лепешек из каштановой муки. Поставь на огонь кастрюлю с водой, когда она закипит, выложи на доску смесь и брось ее в кастрюлю с помощью ложки. Когда они будут готовы, выложи их на доски и посыпь большим количеством тертого сыра*[142].

Таким образом, резюмируя, можно сказать, что изначальные ньокки готовились из нежного теста, не приспособленного для того, чтобы придавать ему слишком сложные формы. Тесто порциями, ложками клали непосредственно в кипящую воду и, наконец, обогащали его вкус сыром, выполнявшим здесь двойную роль: и основного ингредиента пасты, и приправы. Такое вкусное блюдо не могло пропасть, и мы его действительно находим, почти неизменным, в разных областях Италии – в виде «ньокки алла фьоретта» (или «фьорета», по названию разновидности особенно жидкой рикотты), традиционного блюда северо-запада провинции Виченца, или «снежных хлопьев» из области Маремма, или в виде «ндундери», типичных для Амальфитанского побережья, самых настоящих археологических реликтов итальянской гастрономической панорамы.

Однако лишь в эпоху Возрождения ньокки обретут определенную известность благодаря великим итальянским придворным поварам. О них в своей поваренной книге 1570 года говорит Бартоломео Скаппи, настоящий «звездный шеф-повар» своего времени. В начале своей карьеры он был придворным поваром у аристократов и высшего духовенства в разных городах Италии, в том числе в Венеции, Равенне и Болонье. Однако вершины своей карьеры он достиг в качестве «тайного», то есть личного повара сначала папы Пия IV, а потом его преемника Пия V[143]. Находясь на службе у последнего, он опубликовал великолепный иллюстрированный трактат, содержащий все, что касается кухни – от сырья до приспособлений для замешивания, нарезки и выпечки, а также почти тысячу рецептов. Ньокки он посвящает два рецепта – один «скоромный» и один «постный» вариант.

Название первого рецепта было таким, что оно могло бы нас немного смутить: «Для приготовления макарон, так называемых ньокки». На самом деле эта формулировка нас не должна удивлять, потому что в то время в категорию «макарон» входили все виды пасты, включая длинные изделия, похожие на спагетти или на тальятелле. И очень может быть, что ньокки были теми самыми «макаронами», катившимися вниз с горы из тертого

пармезана и описанными за два века до этого Джованни Боккаччо в вымышленной стране Живи-лакомо, которые мы уже видели в главе, посвященной фетучине «Альфредо»[144].

В отличие от средневековых ньокки, в тех, о которых писал Бартоломео Скаппи, уже нет свежего сыра. Ингредиенты ограничиваются мукой, панировочными сухарями, водой или бульоном, а также яичными желтками: «Возьмите два фунта[145] муки и один фунт тертого белого хлеба, протертого через сито или замешанного с жирным кипящим бульоном или с водой, добавив туда четыре яичных желтка, взбитых при перемешивании теста»[146].

Тесто имеет более плотную консистенцию, и его можно натереть на кусочки на задней стороне терки, чтобы придать ему форму, как это сегодня делают с картофельными ньокки. «И когда такое тесто станет не слишком плотным, но и не слишком жидким, оно будет идеальным: возьмите кусочек размером с грецкий орех и измельчите его на обратной стороне терки, положите тесто на эту терку и сделайте ньокки». Таково первое описание этого древнего действа, которое мы до сих пор исполняем. В результате, судя по всему, получались примерно такие же ньокки, как сейчас: маленькие кусочки теста длиной в несколько сантиметров в форме большой открытой макаронины с выпуклыми крапинками на тыльной стороне. Автор, уточняя, советует, при отсутствии терки раскатывать их на разделочной доске тремя пальцами. Даже тогда пытались получить не слишком липкую массу, чтобы она не стала клейкой после варки, и поэтому читателя предупреждают, чтобы нужно класть как можно меньше муки, «чтобы они стали более нежными». В отличие от того, как это принято теперь, подаваемая к столу и приправленная «к блюду» паста тогда, как правило, не особенно ценилась. В основном блюда из пасты предусматривали выпекание в духовке или, в любом случае, повторную варку при слабой температуре.

Этот же метод применяет и Скаппи: отварив ньокки в воде или бульоне, их тремя слоями кладут в сотейник, перемежая тертым сыром, моццареллой или проволой, нарезанными кусочками. Придавая блюду завершенный вид, его обязательно приправляли триадой ингредиентов, так сказать, «фирменных» для многих блюд эпохи Возрождения – непременными сахаром, корицей и сливочным маслом. Потом, подержав ньокки на горячей золе, их, уже готовые, могли подавать к столу: «Когда они будут готовы, разложите их по тарелкам с сыром, не слишком солеными закусками, тертым сыром, сахаром, корицей и кусочками свежего сливочного масла […] и оставьте их, в

тарелках еще потушиться на горячей золе».

Что же касается «постного»[147] варианта, предложенного Скаппи, то в этом случае ньокки состояли из воды, муки, панировочных сухарей и растительного масла с небольшим количеством шафрана. Они приправлялись соусом, называемым «альята», который готовят из толченых грецких орехов, чеснока, пропитанного водой хлебного мякиша, перца и корицы. Предлагается использовать ту же массу для «приготовления макарон, раскатанных скалкой»[148], чтобы получить слоеное тесто; его приправляли зеленым соусом, в то время очень распространенным для заправки постных блюд и дошедшим до нас в разных формах, самая известная из которых – песто по-генуэзски[149].

Фактически такими же были макароны[150], описанные Кристофоро Мессисбуго за двадцать лет до этого, в его трактате под названием *«Пиры, состав блюд и приготовление в целом»*. Об этом великом поваре эпохи Возрождения известно немного, например, что большую часть своей жизни он провел на службе у герцогов Д'Эсте в Ферраре – городе, в котором его похоронили. Двор герцогов Д'Эсте был одним из самых богатых и влиятельных в Италии, привлекая самых известных художников, ученых и литераторов полуострова, в том числе – Лудовико Ариосто, который наверняка мог участвовать в придворных пирах, приготовленных Кристофоро Мессисбуго.

В середине XVII века еще более простую разновидность ньокки без картошки описал болонец Винченцо Танара, в своей книге *«Хозяйство горожанина в усадьбе»* 1644 года – кратком руководстве по разумному управлению поместьем. В этой книге, следуя методу, основанному на цикле времен года и знаков зодиака, он дает советы по разведению скота, сельскому хозяйству, развлечениям и – что нас интересует больше всего – по кулинарии. Ньокки, состоящим из одних тертых сухарей, воды и небольшого количества муки, всегда придают форму на оборотной стороне терки, и Танара приправляет их сливочным маслом и сыром или, во время поста, альятой. И в те времена, как и сейчас, бесчисленные разновидности пасты ручной работы имели региональную традицию, и было достаточно нескольких километров расстояния, чтобы они изменили название; Танара вынужден уточнить, что в зависимости от города «их называют строццапрети, макаронами, а не ньокки»[151].

Затем он описывает два других типа ньокки: первый, сладкий, состоящий из «крошек от печенья, молока и яиц»[152], и второй, из черствого пшенного хлеба, измельченного и замешанного с водой и сливочным маслом. (Похоже, что этот

последний вариант был опасно вкусным – настолько, что Танара предостерегает: «Если хочешь, чтобы этого лакомства осталось до вечера, спрячь его часть, потому что, уверяю тебя, пустую тарелку унесут со стола, но то, что ты спрятал на вечер, ты подогреешь в сотейнике или в сковороде, чтобы получилась хрустящая и очень вкусная корочка».)[153]

В конце века, особенно на юге, великие повара начали понимать, что это чрезвычайно пластичное блюдо может стать отличной основой и для высокой кухни. Таким образом, всего за несколько десятилетий, ньокки стали по-настоящему модными и достигли вершины гастрономического успеха, чтобы появиться на столах аристократов. Их появлению на сцене изысканной кухни способствовал неаполитанец Антонио Латини, включивший суп с «ньокетти» в свою поваренную книгу *«Современный мажордом»* (1693)[154]. Это уже не простая масса из тертых сухарей; изысканный рецепт этого блюда имеет в своей основе желтки крутых яиц, специи, бисквит под названием «испанский хлеб», марципан и сахар. В результате получалось сладкое, пахнущее корицей блюдо, в соответствии с роскошной неаполитанской кухней того времени.

Однако ровно восемьдесят лет спустя другой неаполитанец, гениальный Винченцо Коррадо, сделал ньокки такими, что они достигли вершины своей изысканной эволюции. Благодаря своей должности управляющего кухней и повара, служившего дону Микеле Империали, князю Франкавиллы, он смог экспериментировать с многочисленными блюдами высокой кухни во время пиров, на которых аристократы Неаполя, и не только, собирались в неаполитанском дворце Челламаре. Разные варианты, предложенные в поваренной книге *«Галантный повар»* 1773 года, включают в себя самые причудливые ингредиенты, от телячьих мозгов до грудок каплуна, от желтков крутых яиц до шпината; единственные постоянные ингредиенты – яйца и панировочные сухари или, реже, мука, необходимые для того, чтобы скрепить смесь.

В соответствии с предшествующей неаполитанской традицией, едва ли не самое непритязательное и простое блюдо теперь стало гастрономическим деликатесом, способным удовлетворить самых требовательных гурманов, иногда достигая также значительной технической сложности, которую можно обнаружить в этих «ньокки со сливками», фаршированных грудкой каплуна; сваренные, они составляют начинку изысканного запеканки.

Запеканка из ньокки со сливками

• Варить крупчатку с молоком до состояния крутого теста, в которое, прежде чем снять его с огня, необходимо положить яичные желтки и несколько белков и оставить на доске остывать. Остывшее тесто раскатать и сделать из него ньокки длиной в половину пальца. Сделав в них выемки, заполнить их фаршем из грудок каплуна, приправленных пармезаном, яичными желтками или сливками, и оставить недолго вариться в бульоне из каплуна. Потом положить в массу с пармезаном, сливочным маслом, молочными сливками и ломтиками трюфелей, прикрыть и оставить запеканку тушиться[155].

Коррадо не забывает и о предшествующей традиции ньокки с панировочными сухарями, но и они со временем утратили свою первоначальную простоту, став «ньокки по-королевски»[156] – маленькими кусочками, замешанными со сливочным маслом, яйцами, молоком и корицей, сваренными в бульоне из каплуна и подаваемыми в запеканке с телячьим соусом и пармезаном. Из непритязательного и многократно используемого блюда благодаря многочисленным переделкам и интерпретациям ньокки официально стали блюдом, достойным аристократического стола.

Исчезнувшие ньокки

В этот момент история ньокки разветвляется. В то время как картофельные ньокки, как мы увидим, начинают делать первые шаги, «традиционные» ньокки продолжали пожинать лавры. Трудно поспевать за десятками вариантов, которые возникали и сочетались друг с другом в XVIII и XIX веках. Поваренные книги изобилуют ньокки «по-королевски», «ньокки как в Тревико», «по-немецки», «с рисом», «зеленые», «грубые», «по-сидунски», «хорошему другу», «гороховые» и еще многими другими. Наибольшее распространение получили, безусловно, ставшие модными ньокки «по-венециански» – блюдо XVIII века, которое, даже сохранившись и в наше время, на протяжении веков меняло ингредиенты, способ приготовления и названия.

В конце XVIII века ньокки по-венециански уже распространились далеко за пределы города в лагуне, и мы обнаруживаем их в Неаполе в 1773 году, где Винченцо Коррадо включает их в список блюд[157], а самый настоящий рецепт появляется через восемь лет в *«Поваре из Мачераты»* уроженца области Марке Антонио Неббия[158]. Их готовили из вареного теста на основе молока, сливочного масла и муки, – к которому в конце добавляли тертый пармезан. Полученная масса охлаждается и становится своего рода довольно плотной полентиной, из которой лепят ньокки, чтобы бросать их ложками в кипящую воду[159].

В 1790 году Франческо Леонарди предложил два варианта этого блюда. Первый, в котором яйца варятся вместе с другими ингредиентами, и второй, именуемый «ньокки на воде»[160], в котором сырые яйца добавляются только в остывшее тесто, в результате чего получается тесто, служащее основой для эклеров. Под этим названием их и фиксирует несколько лет спустя Винценцо Аньолетти.

Ньокки эклеры

> • *[…] вскипятите в кастрюле молоко или воду, положите туда достаточное количество муки, чтобы получить тесто, с которым легко управляться, постоянно помешивая деревянной ложкой. Готовьте их как тесто для эклеров в воде, потом дайте ему остыть. Когда оно как следует охладится, положите на каждый фунт муки по два целых яйца и хорошенько все это перемешайте. Положите эту пасту на крышку кастрюли, поставьте на огонь кипящую воду с солью и кладите в нее по несколько ньокки за один раз ручкой железной ложки. Когда они сварятся и как следует разбухнут, положите в тарелку или миску; приправьте сливочным маслом, тертым пармезаном и молотой корицей, и после этого сразу же подавайте*[161].

Десятками лет ньокки были в основном такими[162], но, несмотря на огромный успех, к середине XIX века они буквально исчезают из поваренных книг, чтобы всплыть только через полвека. Они вновь появятся в 1908 году в книге *«Сто фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»* в разделе венецианской кухни под старым названием «макароны по-венециански»[163], но это будет их последнее появление: впредь уже никто не будет их снова предлагать в своих поваренных книгах – по крайней мере, под таким названием.

Прошло еще 30 лет, и благодаря французскому повару Анри-Полю Пеллапра, ньокки вновь привлекают всеобщее внимание в качестве «ньокки по-парижски» в книге *«Искусство на кухне, изысканность стола»*[164], ставшей самым настоящим мостом между кухней заальпийских стран и итальянской, которая вскоре

окончательно освободится от тяжелого французского наследия. Однако главным образом исчезновение этого и многих других рецептов объясняется параллельным ростом популярности картофельных ньокки, медленным вначале и постепенно все более несомненным.

Картошка – от голода до высокой кухни

Давайте обратимся к истории. Речь идет о конце XVIII века, но о картофельных ньокки даже не упоминают. Почему? Дело в том, что картофель начинает робко появляться на европейских кухнях только начиная с XVII века, но, как и для других видов растений, привезенных из обеих Америк[165], потребуется немало времени для того, чтобы они прочно утвердились на наших столах. В сравнении с другими овощами, например помидорами, до XVI века, о картофеле почти не говорится ни в каких источниках, возможно, из-за первоначального равнодушия к безвкусному овощу, растущему под землей и, следовательно, в конечном счете, мало достойному внимания.

Если мы обратимся к научной литературе того времени, у нас сложится впечатление, что картофель считали скорее диковинкой ботанического сада, чем потенциальной пищей, хотя на самом деле его, может быть, уже выращивали на огородах исключительно для потребления в крестьянских семьях, но его не сажали в чистом поле, и уж тем более он не завоевал собственный рынок[166]. О возделывании картофеля, ограниченном небольшими личными участками, еще в первые десятилетия XVII века нам сообщает Уго Бенцо, автор энциклопедического труда под названием *«Правила здоровья и природа пищи»* 1620 года.

> • *Из Франции в Пьемонт привезли растение […] с большими, нежными, белыми цветами и многочисленными клубневидными корнями. […] Некоторые считают, что это корни картофеля, описанные Клузиусом*[167] *– корни довольно питательные как вареными, так и сырыми, а, испеченные в горячей золе, они отчасти утрачивают присущую им способность к образованию газов, и сейчас в садах можно обнаружить немало этих клубней*[168].

Такими были первые шаги овоща, которому суждено утвердиться на столах всей Европы, однако только сочетание нового политического климата с серьезным продовольственным кризисом сделает его главным героем новой гастрономической сцены. Внимание к американскому клубню возродилось на рубеже XVII и XVIII веков, что было обусловлено необходимостью удовлетворить новые потребности, вызванные повсеместной сельскохозяйственной революцией[169], требовавшей увеличения продуктивности посевов для продажи излишков на рынке и получения прибыли. И вот среди множества сопровождавших этот

процесс новшеств получило распространение широкомасштабное выращивание картофеля – вместе с другим удачливым американским продуктом, кукурузой. Это могло способствовать решению проблемы пропитания работников, занятых в сельском хозяйстве, одновременно позволяя накапливать более существенные излишки более благородных и дорогих продуктов (например, зерна), которые землевладельцы могли перепродать более прибыльно[170].

Короче говоря, интерес к пропитанию зависимых классов, отмечавшийся в литературе того времени, объясняется исключительно проблемой малозатратного пропитания людей, обрабатывавших землю, чтобы свести к минимуму экономические потери. Тем более что тогда, в результате новой аграрной системы, многие мелкие собственники или испольщики постепенно переходили на положение наемных батраков и поденщиков, что влекло за собой явное ухудшение общих условиях жизни[171]. Картофель представлялся отличным решением этой проблемы. Но это еще не все. Стремительному переходу к возделыванию картофеля способствовал и катастрофический голод, бушевавший с 1760 по 1770 год, поразивший центральную и южную Италию, Балканы и северную Африку и вызвавший один из самых серьезных зерновых кризисов современной эпохи. Его причиной стал нестабильный климат тех лет: очень жаркое лето, бурные дожди и, самое главное, морозные зимы с обильными снегопадами и заморозками до поздней весны. Эти атмосферные явления способствовали развитию некоторых патологий злаковых растений, что привело к тяжелейшим последствиям.

Кульминацией этой череды неблагоприятных лет был скудный урожай 1763 года и, в результате этого, голод последующих лет вплоть до 1767 года. В довершение всего общее ухудшение режима питания вызвало эпидемию, вероятно, сыпного тифа, что усугубило условия жизни слабейших слоев общества. Сразу же после этих трагических событий появилось несколько исследований, в которых рассматривалась проблема сельскохозяйственных культур, наиболее подверженных климатическим явлениям, в первую очередь пшеницы, и предлагались разные решения. Первым и самым очевидным был поиск более грубых и выносливых видов зерновых культур, которые не погибали бы даже в экстремальных условиях и способствовали бы предотвращению возможного голода в будущем[172]. Другие агрономы начали дискуссию о выращивании картофеля и его возможном использовании в пищу. Прошло немного времени, высказались специалисты из Европы, и их

мнение всегда было одним и тем же: они советовали выращивать картофель в большом масштабе[173].

За благородной целью предотвращения катастрофических последствий голода авторы последующих выступлений скрывали цель защитить прибыль землевладельцев. То, что дела обстояли именно так, становится ясно, если прочитать, например, слова болонца Пьетро Мария Биньями, который в брошюрке, опубликованной в 1773 году, так убеждал землевладельцев своей области: «Пусть хозяева нисколько не пугаются, но обяжут своих арендаторов выращивать вышеупомянутый картофель», потому что, «как бы хорошо ни обрабатывалась наша земля, этого недостаточно, чтобы своими теперешними продуктами прокормить столь многочисленное население»; он был уверен, что, последовав его совету, «наша провинция станет одной из самых богатых и самых счастливых в Италии»[174]. Однако, если выращивание картофеля сулило очевидные преимущества, было необходимо понять, как и в каких формах он может заменить зерновые культуры.

Картофельные ньокки

Несмотря на энтузиазм агрономов XVIII века, вскоре все поняли, что одна лишь картошка не подходит для хлебопечения и, даже смешанная с мукой, не давала многообещающих результатов. Пытались найти новое применение.

Среди первых, предложивших использовать картофель для ньокки и других видов изделий из теста, был фриулиец Антонио Дзанон, который в своей книге *«О выращивании и употреблении картофеля и других съедобных растений»* (1767) писал так: «Картофельное пюре отлично подходит для приготовления макарон, поскольку оно приготовлено без дрожжей, с таким количеством пшеничной муки, сколько ее нужно для замеса, и такое употребление необходимо»[175]. Того же мнения был и тот же Биньями с его «картофельными тальятелле»[176], и Николо делле Пьяне, писавший о тесте на основе картошки «для приготовления тальолини или лазаньи»[177]. Мы не знаем, оказались ли в то время успешными эти рецепты пасты, приготовленной только из картошки и муки, однако проще предположить обратное, учитывая то, что нужно было ждать больше века, чтобы подобное блюдо было зафиксировано в поваренной книге.

Тем временем, через несколько лет, некоторые повара начали экспериментировать с добавлением картошки в уже проверенные рецепты ньокки. Первым, кто на это решился, был знакомый нам Винченцо Коррадо. В 1798 году, через 25 лет после *«Галантного повара»*, основного труда, он публикует новую работу, название которой сразу выявляет явный интерес к этому клубню, который был в центре продовольственной дискуссии за почти 40 лет до этого: *«Трактат об использовании в пищу картофеля»*.

Наконец, среди различных предложений появляются и предшественники наших обычных картофельных ньокки, явно интерпретируемых в соответствии с модой конца XVIII века, когда основными ингредиентами были желтки крутых яиц, телячий жир, рикотта, взбитые яйца и специи, а картошка должна была только связывать тесто и придавать более мягкую консистенцию.

Картофельные ньокки

• После того, как картошку запекут в духовке, ее, уже готовую, нужно истолочь с четвертой частью крутых яичных желтков, такой же частью телячьего жира и рикотты. После этого в массу для связывания кладут несколько взбитых яиц, приправляют специями и разделяют на множество длинных и больших, в половину пальца, кусков, которые посыпают мукой и бросают в кипящий бульон. Немного их поварив, подают в тарелках, посыпанными сыром и приправленными мясным соусом[178].

Мы уже приближаемся. В XIX веке картошка постепенно выходит на передний план, но всегда в составе довольно замысловатых смесей, замешанных с разными ингредиентами – такими как молоко, сыр, мука и яйца (в варианте Антонио Одескальки), а также петрушка, жареный чеснок, сливочное масло и специи (как это делает Джованни Вьяларди)[179]. Наверное, в то время никто бы и не заподозрил, что ньокки, состоящие из одной картошки и муки, будут иметь такой успех, что переживут почти все остальные разновидности. Их первое официальное появление в «чистом» виде восходит к двум генуэзским поваренным книгам XIX века с почти одинаковыми названиями, то есть к *«Генуэзской кухарке»* Джованни Баттиста Ратто 1863 года («картофельные ньокки, приправленные мясным соусом»)[180] и к *«Настоящей генуэзской кухарке»* («ньокки в соусе», «ньокки с песто» и «ньокки со сливочным маслом»)[181].

На этот раз вареную картошку замешивают с таким же количеством муки, и ньокки формируют, катая кусочки массы по

ровной стенке квашни. Форму, слегка отличающуюся от той, которую можно было бы ожидать, Ратто описывает как «маленькую стружку», и потому она больше похожа на генуэзские «косички», чем на те ньокки, которые мы знаем. Элементарный рецепт агрономов предшествующего века, который состоял из картофельной массы, муки и ничего больше, в конце концов был зафиксирован в поваренной книге. Слишком очевидно, что этот результат был не итогом воспоминаний о рекомендациях эрудитов XVIII века, но, гораздо проще, итогом естественной эволюции ньокки: из них со временем были исключены все ингредиенты, без которых можно было обойтись при приготовлении теста.

Значит, картофельные ньокки имеют генуэзское происхождение? Однако картина, которая вырисовывалась в те годы, в действительности не позволяет считать местом их появления какой-то конкретный регион. В *«Умелом поваре»* 1871 года[182] они снова появляются, без видимых причин, как «ньокки из Марке». Они становятся «ньокки по-ломбардски»[183] в *«Настоящем короле кулинаров»* 1890 года, но «картофельные ньокки»[184] включены и в раздел, посвященный болонской кухне, книги *«Сто фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»* 1908 года. И тут нельзя не вспомнить о том, что это блюдо упоминалось в числе фирменных римских блюд. Первое упоминание содержится в *«Новой кухне региональных блюд»* (1909 года)[185], а второе – в *«Талисмане счастья»* (1927 года), в котором Ада Бони превозносит ньокки как «традиционное блюдо каждого четверга в маленьких римских трактирах и блюдо, которое многие истинные римляне предпочитают подавать на семейных встречах»[186] (а это свидетельствует о том, что за поговоркой «в четверг – ньокки!» стоит реальный исторический обычай).

После своего скромного прошлого и яркого дебюта в среде неаполитанской аристократии ньокки таким образом становятся блюдом, которое все стремятся включить в свое собственное местное наследие: от Марке до Ломбардии, от Генуи до Болоньи и даже вплоть до Рима. Пеллегрино Артузи, который всегда был настоящим предтечей современности на итальянской кухне, включил рецепт «картофельных ньокки»[187] еще в первое издание книги *«Наука на кухне и искусство хорошо есть»* (1891). Его версия в общих чертах копирует вариант *«Умелого повара»*, который мы уже видели выше; различаются только пропорции между картошкой и мукой – количество которой уменьшено до 150 г на 400 г картошки – и то, что тесту придают форму на оборотной стороне терки (как при изготовлении ньокки эпохи Возрождения). Артузи хорошо знает, что «в число ньокки входит множество

видов», но ограничивается тем, что перечисляет только наиболее распространенные в то время: «по-римски», «с манной крупой», «с желтой мукой», «с молоком» (сладкие ньокки) и «в бульоне» (на основе куриной грудки).

Через несколько лет Джулия Лаццари Турко делает совсем другой выбор: в свое объемистое *«Практическое руководство по кулинарии, выпечке, дегустации»* 1904 года она включает целых 26 рецептов под общим заголовком «Разные ньоккетти для супа» и еще столько же рецептов «Ньокки (сухого супа)», не считая вариантов жареных или сладких ньокки[188]. Думаю, что только этих цифр достаточно, чтобы дать представление о том, что в начале XX века картофельные ньокки еще находились в меньшинстве по сравнению с множеством разнообразных блюд, которые готовили на итальянских кухнях. Однако рецепт картофельных ньокки уже приобрел определенные очертания и в XX веке у него будет становиться все меньше и меньше вариантов.

Межвоенный период, когда экономичность, простота и гибкость стали главными критериями «естественного отбора» городской и семейной кухни, закрепил окончательный успех картофельных ньокки. В наше время ньокки уже, честно говоря, не в таком почете: в отличие от свежей яичной пасты, промышленное производство которой постоянно растет, а рынок предлагает неплохие продукты как на полках, так и в холодильных витринах, ньокки по своему составу чрезвычайно деликатны, и их трудно перевозить в большие магазины. В ресторанах положение не лучше, и все меньше и меньше профессиональных кулинаров включают их в свои меню. Однако, приготовленные по-настоящему, они остаются великолепным блюдом: остается только сварить картошку на пару, позвать внуков, чтобы они помогли лепить ньокки, и наслаждаться семейным праздником.

5
Тортеллини по-болонски

В итальянской кулинарной панораме паста с начинкой – это отдельный мир, более того – целая вселенная.

Сделаем небольшой экскурс: начнем с пьемонтских аньолотти, перейдем к ломбардско-венецианским казунциеи; они, в свою очередь, превращаются в тортелли на территории Кремоны, вместе с марубини, а потом – в анолини в Парме и Пьяченце. Спустившись еще ниже по Эмилиевой дороге, мы обнаружим разные виды тортелли, тортеллони и тортеллини, мирно сосуществующие с мантуанскими аньолини и реджанскими каппеллетти; в Ферраре они превращаются в каппеллаччи, а потом опять – в каппеллетти во всей Романье и даже за пределами области Марке. Кроме того, существуют лигурийские пансотти, которые, едва вы приедете в Тоскану, уступают место торделли; можно было бы завершить разными видами равиоли, распространенными в Марке, Умбрии и даже еще южнее, но не следует забывать и о сардинских кулурджонес, и о южнотирольских шлутцкрапфенах, и о фриульских чарсонс. Панорама не полная, но уже немного головокружительная, в которой невозможно чего-нибудь не забыть. Вариантов сотни.

Эту вселенную можно было бы рассматривать как замысловатую мозаику, каждая частичка которой требует своего собственного блюда, и каждое из них – со своей игрой форм, ингредиентов и приправ; они переходят друг в друга, смешивая границы, о которых нередко заявляется, хотя они почти никогда не существуют в действительности. Иногда различия минимальны – так, что даже ревнители путаются в деталях, касающихся того, как закрывать тесто, чем его фаршировать и какие куски мяса брать для бульона, то есть действий и знаний, тесно связанных с обычаями и традициями отдельных семей.

Одним словом, каждое мучное изделие с начинкой – это целая история, которую можно рассказать. История одного из них окутана легендой, растревожившей в ее начале даже богов Олимпа: это болонский тортеллино, «пупок Венеры», самое известное в мире мучное изделие с начинкой, воспроизводимое во множестве вариантов. По традиции, тортеллино должен быть маленьким и изящным; его лепят, оборачивая вокруг мизинца, из тончайшего теста, которое замешивается только с яйцами и фаршируется вкуснейшей начинкой, состоящей из мортаделлы, сырого прошутто, свиной вырезки из огузка и пармезана,

смешанных с яйцом и ароматизированных мускатным орехом. Тортеллини бросают в бульон от каплуна, в котором их готовят и подают. Квинтэссенция эмильянской премудрости. Магия.

Кто, как и я, много раз стоял у большой разделочной доски, чтобы лепить тортеллини перед праздниками, знает, что это обряд, в котором участвуют все – нечто такое, что является самой сущностью кухни, в которой совместная трапеза – это всего лишь конечный итог всего того, что за ней стоит. Отказаться от этого обряда или препоручить его другим – настоящий грех. Даже в наше время в болонских домах приготовление тортеллини – это самая главная часть священнодействия, особенно в дни перед Рождеством. В последние годы у меня появилась привычка встречаться со старыми друзьями и их детьми, чтобы, готовя тортеллини, повторять те движения, которые, когда я был маленьким, делали мои бабушка и мама. Тонкое тесто (сфолью) тщательно раскатывают скалкой, режут на квадратики, наполняют ароматной начинкой и соединяют края. Сотни тортеллини приобретают форму. Самая тонкая работа – сворачивать тесто; за детьми внимательно наблюдают, самые опытные следят за тем, чтобы они сделали то, что им разрешили, и не съели бы слишком много еще сырых тортеллини. Часть тортеллини готовят в тот же вечер, обязательно в бульоне (но если парочку тортеллини заправить сливками и пармезаном, это не запрещается – к вопросу мы еще вернемся), тогда как другие подадут в праздник. Время от времени в середину начинки кладут кусочек перца – невинная шутка, чтобы поддеть тех, кто в Рождество съедает несколько тарелок.

Однако в Болонье *действительно* существует обычай подавать их по любому поводу. Символическую историю по этому поводу рассказал Гвидо Пьовене, которому в 1950-х годах прошлого века итальянская радиотелевизионная компания RAI поручила, как журналисту, объехать весь полуостров и подготовить радиопередачу об обычаях и привычках итальянцев. В выпуске от 21 марта 1955 года он с удовольствием рассказывает о своей встрече с легендой болонской гастрономии – Чезариной Мази, хозяйкой одноименного болонского ресторана.

> • *Чезарина, знаменитая болонская хозяйка – если это классическое слово, «хозяйка», не звучит оскорбительно, – говорит мне: «Пока вы ждете суп, я бы подала вам бульон». И она приносит мне тортеллини. Я говорю, что хотел бы съесть бульон. «Болонский бульон – он как раз перед вами, – отвечает мне Чезарина. – Это не тортеллини; здесь их нет и тридцати»*[189].

Уже по одному этому можно было бы понять, почему город Болонья – в котором простой бульон, чтобы считаться болонским, должен содержать плотные и золотистые кусочки теста с начинкой, – заслужил, за века, эпитет «жирная»[190].

Яичное тесто, начинка и бульон из каплуна – во всех этих ингредиентах воплощена внутренняя сущность этой области – от умения готовить свинину, благодаря которому Паданская равнина и Болонья известны во всем мире, до пармезана, короля сыров, и, наконец, до яиц и каплуна, из которого варят бульон, – символа изобилия крестьянских дворов. Одним словом, должно казаться естественным, что тортеллино появился в Болонье, а не в другом месте, будучи глубинным выражением души этой местности, сконцентрированной, как в ларце, в этом крошечном кусочке теста. А в результате нередко, вместо того чтобы рассказывать о его очень долгой и разнообразной эволюции, предпочитают прятаться за более или менее фантастическими легендами.

Легенды о тортеллино

Такой идеальный продукт, как тортеллино, не мог не быть вдохновлен Венерой, богиней красоты. Все начинается с *«Похищенного ведра»* (1630 года)[191] Алессандро Тассони, классика итальянский комической литературы, рассказавшего о перипетиях войны между Моденой и Болоньей во времена Фридриха II[192].

На самом деле Тассони, разумеется, совершенно не упоминает о болонских тортеллини (которые в то время, как мы увидим, еще не существовали в привычной нам форме). Легенда была придумана почти через три века инженером Джузеппе Чери[193], написавшим в 1908 году небольшую поэму, вдохновленную событиями, рассказанными в *«Ведре»* Тассони. В поэме он выдумывает до этого неизвестный эпизод (сегодня мы бы сказали, *спин-офф*) «происхождения тортеллино»[194]. Чудо, по словам Чери, произошло «в старинной таверне города Кастельфранко». В ней остановились ни больше ни меньше как Марс, Венера и Вакх, спустившись, как у Гомера, с Олимпа, чтобы помочь сражающимся воинам. Место было выбрано не случайно. Из желания приписать авторство тортеллино болонцам выбор, естественно, пал на первый аванпост за пределами Модены (по иронии судьбы, в результате проведенного в 1929 году перераспределения границ Кастельфранко-Эмилия сегодня находится в провинции Модена).

История такова: когда Венера проснулась в комнате, не обнаружив своих спутников, она позвала хозяина, потребовав от него объяснений, после чего, очень беспечно, выпрыгнула из кровати, подняв ночную рубашку даже выше пупка.

> Потом, к большому изумлению
> Находившегося там хозяина,
> Она, словно была одна,
> Бросила в середину комнаты
> Белоснежные простыни
> И, вытянув прекрасные ноги,
> Выпрыгнула из широкой кровати —
> Да так неосмотрительно,
> Что ее белая рубашка
> Задралась чуть выше бедра,
> И счастливый хозяин
> (Сказать или не сказать?)
> Увидел божественный пупок Венеры!

И тут хозяин, «который был подслеповатым болонцем», охваченный творческим порывом, бросается на кухню, где он хватает кружок теста и, наверчивая его на пальцы, умудряется воспроизвести формы «божественного пупка»:

Он спустился на кухню
И из свежего теста,
Которое старая служанка
Раскатывала на доске,
Взял маленький и круглый кусочек,
Который он потом наматывал на палец,
Придавая ему бесчисленные формы
В попытке воспроизвести
Этот божественный и неповторимый пупок.
И хозяин, который был подслеповатым болонцем,
Воспроизводя пупок Венеры,
Научился искусству лепить тортеллино!

Чери остался человеком, о котором мало что известно, но эти стихи имели огромный успех[195]. Или, по крайней мере, ее имел пересказываемый пикантный анекдот, обогатившийся и альтернативными вариантами, как, например, тем, часто упоминаемым, согласно которому хозяин на самом деле подглядывал в замочную скважину, чтобы застать Венеру нагой (деталь, совершенно отсутствующая в изначальном произведении и являющаяся, вероятно, апокрифическим дополнением).

Достоинством этой легенды было то, что местом появления тортеллино она сделала город, находящийся на полпути между Болоньей и Моденой – двумя населенными пунктами, разделенными многовековым соперничеством, но в гастрономическом смысле объединенными тортеллини. Таким образом, для некоторых город Кастельфранко-Эмилия стал мостом между двумя территориями, объединенными под знаком «священного пупка», тогда как для других он остается последним аванпостом защиты болонского превосходства и болонской гордости. Однако, как говорится, «двое ссорятся, третий радуется», потому что тем временем Кастельфранко стяжал для себя славу города, создавшего тортеллини.

Существует как минимум и вторая легенда, или, скорее, выдумка, касающаяся времени возникновения болонских тортеллини – ученая латинская цитата, восходящая к XII веку. Она гласит: «*Tortellorum ad Natale ed ovorum a Pascha*» («тортелли –

к Рождеству, яйца – к Пасхе»), и теперь ее приводят почти везде. Как минимум полвека эта фраза ошибочно объяснялась болонским обычаем дарить тортеллини на Рождество и яйца на Пасху живущим в городе прелатам. Чтобы сделать ее знаменитой, доказать древнюю связь между Болоньей и тортеллини, об этом написал болонский историк Алессандро Червеллати в своем сочинении, в котором были собраны местные легенды и истории[196].

На самом деле полностью эта фраза звучит так: «*Consuetudinem Tortellorum ad Natale, et ovorum ad Pascha reddent hospites S. Juliani*»[197], и она никак не связана не только со столицей Эмилии, но и с Италией; речь идет об одном из многочисленных посланий, оставленных Морисом де Сюлли, епископом Парижа с 1160–1196 годов. Фраза, вырванная из контекста, впоследствии была воспроизведена в знаменитом собрании позднеантичных и средневековых латинских текстов, что и могло привести к этой огромной ошибке – ошибке тем более серьезной, что это «tortellorum» означало совсем не старинную разновидность фаршированной пасты, но гораздо более распространенные средневековые пироги, которые часто дарили или использовали в качестве десятины для платежей натурой[198]. Это заблуждение объясняется еще и тем, что, как мы нам предстоит узнать, пироги (*torte*) и тортеллини (*tortellini*) – близкие родственники.

Теперь, освободившись от мифа, мы можем перейти к фактам.

От пирогов до тортелли: средневековые истоки

Думая о тортеллино, невозможно не задаться вопросом, как могли создать такую концентрацию элементов и вкусов в столь малой форме. Ответ очень прост. Фаршированное тесто – средневековое изобретение, вызванное *миниатюризацией* пирожков с мясом, сыром и овощами, начинка которых находилась между двумя слоями теста и запекалась в печи. Слова «тортелло», «тортеллетто» и «тортеллино»[199] – объединенные корнем *torta* – явно свидетельствуют об этом общем происхождении. Однако до того, как их включили в категорию первых, как мы их теперь называем, блюд, эти миниатюрные пирожки входили в гораздо более обширную категорию, представляющую все виды теста на основе воды и муки. Одним словом, они занимали совсем другое пространство – прежде всего семантическое, а не гастрономическое.

Равиоло, завернутый в тесто и начиненный мясом, если его варят или жарят, сам по себе не меняется, однако современный наблюдатель увидит, с одной стороны, фаршированное тесто, а с другой – блинчик. По крайней мере, до эпохи Возрождения это разделение было гораздо менее выраженным, и существовала единственная категория, включавшая все «продукты из теста», независимо от того, как их готовили[200].

В средневековых трактатах по кулинарии можно нередко найти рецепты похожих блюд, готовившихся по-разному без всякого изменения статуса. В некоторых случаях от них остался след в названиях современных блюд – таких, как болонские равиоли – которые меняют свой род на женский, когда речь идет о сладких равиоли, запекаемых в духовке, – или тортелли, сладких и жареных, присутствующих во многих итальянских областях под разными названиями.

Как мы это всегда делали до сих пор, чтобы восстановить первончальную историю этого кулинарного использования, надо прежде всего склониться над документами. Первые примеры тортелли, предназначенных для того, чтобы подавать их как суп, содержатся в двух средневековых трактатах, написанных, вероятно, на рубеже XIII и XIV веков: первый – это кодекс № 255, также именуемый, по языку, на котором он написан, *«Анонимным венецианским»* и хранящимся в Риме, в библиотеке Казанатенсе; второй – рукопись № 158 из библиотеки Болонского университета.

В первом трактате приводится один из самых известных средневековых рецептов изделия, о котором всегда говорят как о прародителе современных изделий из теста с начинкой, а именно «тортелети с девясилом», получившим это название в честь девясила, растения с длинными листьями, которые, будучи сваренными, приобретают мягкий вкус, напоминающий вкус крапивы.

Тортелети из девясила и т. д.

• *Если хотите приготовить тортеллетти из девясила в бульоне, возьмите каплунов или мясо быка на двенадцать человек, потом возьмите три фунта огузка свинины и три унции нежных и сладких специй и смешайте их, обращая внимание на то, чтобы они были очень желтыми; возьмите две меры девясила, двадцать яиц и свиной огузок и положите его вариться с очищенным девясилом [очищенным от самых твердых его частей], и когда он будет готов, измельчите огузок с девясилом, но не кладите его весь. Возьмите сыр, который есть, измельчите его [в ступке] с огузком, добавляйте специи и яйца до тех пор, пока их не станет достаточно, сделайте так, чтобы не слишком пахло девясилом, смешайте все это вместе и сделайте из этого приправу; потом сделайте маленькие тортелли, [используя] листы желтого теста. Эти тортелли должны быть очень желтыми и обильно сдобренными специями*[201].

Как видите, ингредиенты для теста, к сожалению, не уточняются; уточняется только то, что оно должно быть желтым, а, учитывая то, что в то время в тесто еще не добавляли яиц, оно,

видимо, состояло только из муки мягкой пшеницы и воды с добавлением красителя, возможно, шафрана. Начинка состоит из свиной вырезки и девясила, отваренных, измельченных и смешанных с сыром и яйцами; тогда как для бульона используются каплуны или бычье мясо. О «сладких и сильных» специях, упомянутых в рецепте, говорится в той же рукописи выше; ими являются: перец, корица, имбирь и гвоздика[202]. Сделав некоторые подсчеты, мы заметим, что количество специй в этом рецепте равно одной двенадцатой веса мяса, и это действительно много. Но самым неопределенным является объем использованного девясила, указанный как две «меры» – то есть количество, покупаемое за две монеты. В довершение всего, рекомендуется использовать его не весь, что делает невозможным всякий подсчет, даже приблизительный, его количества. Да и о форме этих тортелли не говорится ни слова; уточняется лишь то, что они должны быть маленькими.

Зато в рукописи № 158 библиотеки Болонского университета мы находим не один, а целых три (очень коротких) рецепта тортелли. Поскольку они гораздо более лаконичные, легко понять, что в них немало общих черт с описанным выше рецептом.

Тортелли из девясила и свиного огузка

• *Возьмите свиной огузок, сварите, измельчите. Возьмите свежего сыра, несколько яиц и острых специй, сделайте из всего этого фарш, сделайте тортелли и варите их в бульоне каплуна или другого мяса. Сыр и соус с перцем разложите по тарелкам.*

Тортелли в бродетто

• Возьмите хорошо отваренный свиной огузок, свежий или засохший сыр, сладкие специи, толченые финики и изюм, и сделайте из этого тортелли.

Тортелли для больных

• Возьмите куриное крыло, чтобы сварить хороший суп, порежьте и порубите его, положите сладкие специи, полейте апельсиновым соком, возьмите миндаль, разбавьте куриный бульон, подогрейте миндальное молоко и вылейте его на тортелли[203].

В первых двух рецептах главным ингредиентом всегда является вареный свиной огузок, измельченный и

ароматизированный сыром и специями. В первом рецепте мы обнаруживаем девясил, тогда как второй рецепт приобретает явно сладкий привкус, благодаря добавлению фиников и изюма; такого рода сочетание сладкого и соленого будет пользоваться большим успехом до конца XVII века, и мы можем его обнаружить и в некоторых традиционных блюдах[204]. Последний, третий, – особенный: это суп для больных, сытный и в то же время легкий – или, по крайней мере, так, видимо, тогда считали. Основной ингредиент – курятина, которую смешивают с апельсиновым соком и специями, а в бульон добавляют миндальное молоко. Хотя в наше время это может показаться необычным, но в истории фаршированной пасты мясо птиц, особенно кур и каплунов, широко использовалось для начинок, благодаря его мягкости и нежному вкусу. Как мы увидим, это лишь первый пример в длинном ряду.

Переходя далее, к середине XV века, мы обнаруживаем, что маэстро Мартино предложил более сложный и изысканный рецепт «равиоли с мясом», начинка которых, судя по всему, была создана по образцу жареных равиоли предшествующей традиции.

Равиоли в скоромное время

• Для приготовления десяти порций супа возьмите полфунта старого сыра, немного другого жирного сыра и фунт жирной панчетты или телячье вымя и вари его столько, чтобы оно как следует разварилось. Потом мелко порежьте, возьмите мелко порезанные хорошие травы, перец, гвоздику и имбирь, добавьте к ним рубленую грудку каплуна и смешайте все это. Потом порежьте очень тонкое тесто, добавьте к нему всю эту массу по

вкусу. Эти равиоли должны быть не больше половинки каштана. Бросьте их вариться в бульон из каплуна или из хорошего мяса, пожелтевший от шафрана. Когда он закипит, оставьте его кипеть на время двух «Отче наш». Потом разлейте суп по тарелкам, посыпьте его тертым сыром и перемешанными сладкими специями. Такие же равиоли можно готовить из грудок фазанов, куропаток и других птиц[205].

Подводим итог. Используются такие ингредиенты: два вида сыра (свежий и выдержанный), свиная панчетта (или, в качестве альтернативы, телячье вымя), сваренная, нарезанная, приправленная специями (перцем, гвоздикой и имбирем) и ароматическими травами, названия которых не уточняются (однако, при сравнении с последующими рецептами, их можно ограничить мятой, майораном и тимьяном). Необязательно, но желательно добавить грудку каплуна, которую можно заменить грудкой фазанов, куропаток и других птиц.

Но и маэстро Мартино, к сожалению, не уточняет, какой должна быть форма равиоли; он только предупреждает, чтоб тесто должно быть тонким. С другой стороны, если иметь в виду те стандарты точности и научности, к которым мы привыкли сегодня на кухне, то его единицы измерения могут показаться несколько наивными: равиоли должны быть не больше «половинки каштана», а время варки в бульоне каплуна или другого мяса измеряется в «двух Отче наш».

Первые болонские тортеллини были жареными

А в Болонье? Какими были блюда из фаршированной пасты? Первый рецепт «болонских тортелли» находится в рукописной (никогда не публиковавшейся) поваренной книге из окрестностей Венеции, датированной 1501–1502 годами. Это документ исключительной важности, потому что он заполняет историческую лакуну как в географическом, так и в хронологическом смысле, будучи связующим звеном между маэстро Мартино XV века и последующими поварами эпохи Возрождения.

В тексте приведены два варианта болонских тортелли: первый – на основе сыра, яиц и специй (их можно было и жарить в растительном масле) и потому подходящий для постов, и вариант с начинкой из мяса каплунов или других птиц, ароматизированной сыром, яйцами, изюмом и специями (в частности, корицей, гвоздикой, имбирем, малагеттой[206], скорлупой мускатного ореха[207] и перцем).

Болонские тортелли

• Возьмите полфунта свежего сыра, натрите его и смешайте с пятью яйцами и половиной унции нежных специй и шафраном, поджарьте это до образования корочки с овечьим молоком, приправленным шафраном, и жарьте в топленом свином жире или в растительном масле.

Тортелли из молодых каплунов или других птиц по-болонски

• *Возьмите полфунта мелко нарезанной вырезки, шесть яиц и смешайте это с шестью фунтами хорошего сыра, небольшим количеством изюма и двумя с половиной унциями специй, то есть половиной унцией корицы, четвертью унции гвоздики, четвертью унции белого имбиря, четвертью унции малагетты, четвертью унции скорлупы мускатного ореха, перцем на две монеты, обжарьте до корочки, как я сказал, и посыпьте сверху сахаром*[208].

Что касается состава теста с начинкой внутри («обжарьте до корочки, как я сказал»), то речь, по всей видимости, идет о простой смеси муки и овечьего молока, окрашенной шафраном. Предписание посыпать обжаренные тортелли сахаром – вместе с наличием изюма в начинке – это, наоборот, первое доказательство моды на сладкое, которая будет сохраняться в течение следующих двух столетий. Единственный способ приготовления, рекомендованный для этих тортелли, как и для всех других, описанных в рукописи, – это жарка; впрочем, автор никогда не советует варку как возможную альтернативу. Проанализировав эти два рецепта, мы, кроме того, можем выявить некоторые постоянные характеристики, которые будут вновь появляться в последующих вариантах тортеллино, начиная со второй половины XVII века. Во-первых, двойной вариант постного и скоромного, который отличает многие традиционные блюда и который теперь сохранился в виде двуединства

«тортеллини по-болонски» и «постных тортеллони». Во-вторых, начинка на основе каплуна, которую мы уже видели в предшествующем рецепте маэстро Мартино: она будет играть главнейшую роль в эволюции тортеллини по-болонски вплоть до начала XX века.

Остается понять, почему именно два этих рецепта, а не другие, называются «болонскими». В XVI веке Болонья была уже известна некоторыми гастрономическими деликатесами – такими, как знаменитые колбасы (предшественницы современной мортаделлы) или «зеленый пирог», который был подобен нынешнему реджанскому эрбаццоне, но был еще далек от того, чтобы стяжать славу фаршированной пасты.

Несомненно, то, что первое упоминание о болонских тортелли, останется единичным на целый век, в течение которого эволюцию тортелли легче документировать в других крупных городах и дворах эпохи Возрождения.

Ренессансные тортелли и их названия

Когда эпоха Возрождения достигнет своего расцвета, укрепится, достигнув своего апогея, укрепится и обычай подавать пасту в качестве «гарнира» к мясному блюду – обычай, возникший еще в древности[209] и остававшийся распространенным до конца XIX века[210]. Этому обычаю, например, соответствуют «жирные тортеллетти, отличные и сами по себе, и для того, чтобы покрывать ими уток, голубей или других птиц»[211] Кристофоро Мессисбуго. Подаваемые в бульоне или расположенные слоями на каплунах, утках, голубях или другой птице, посыпанные тертым сыром, корицей и сахаром, они предусматривали начинку только из говяжьего или телячьего жира, выдержанного сыра, яиц, корицы, изюма и сахара (по желанию).

Дальнейшей эволюцией в мире тортелли мы обязаны Бартоломео Скаппи, который в своем «*Труде*» описывает два разных их типа, которые могли повлиять на определение тортеллини по-болонски. Первые, «тортеллетти с мякотью каплуна»[212], предусматривают особенно насыщенную начинку на основе вареных грудки каплуна и вымени телки, мозгов быка, куриного жира, сыра, сахара, корицы, перца, шафрана, гвоздики, мускатного ореха, мяты, майорана и яиц. Но самое интересное касается теста, приготовленного из муки, розовой воды, соли, сливочного масла, сахара и теплой воды: яиц пока еще нет, что помогает сделать консистенцию теста особенно мягкой и вязкой.

То же самое тесто используется и во втором рецепте: «Чтобы приготовить тортеллетти со свиной панчеттой и другими простыми ингредиентами, под названием аннолини»[213]. В этом случае начинка напоминает ту, которую мы уже видели в рецепте маэстро Мартино (на основе свиной панчетты и вымени телки), к которой добавляются сыры, специи, изюм и корень девясила (который появляется здесь в последний раз, прежде чем окончательно исчезнуть из поваренных книг). Однако действительно важный аспект этого второго рецепта заключается не только в особом использовании ингредиентов, но, скорее, в том, что мы впервые обнаруживаем упоминания о внешнем виде изделия из теста, его размерах и способе его закрывать. В тексте говорится во что: «Приготовьте крошечные, как фасолины или горошины, анолини и соедините их уголки так, чтобы они приобрели форму шляпок». В этом, пусть и беглом, уточнении мы обнаруживаем упоминание об, уже вековом, движении, которым соединяют кончики равиоли таким образом, чтобы придавать им вид маленьких шляпок.

Здесь нужно сделать небольшое лингвистическое уточнение относительно названий, которыми разные авторы, которых мы упоминали и еще упомянем, обозначают разные блюда из фаршированной пасты. Если в Средние века используются только слова «тортелло», «тортеллетто» или «равиоло», то начиная с эпохи Возрождения названий становится больше. Похоже, что неконкретное и более старинное название, «тортелло», сменил термин «аннолино» – который со временем приносит с собой варианты «аньолино» и «аньеллотто» – и, наконец, «каппеллетто». Судя по тому, как эти термины использовались авторами самых старинных поваренных книг, очевидно, что изначально они считались равнозначными синонимами[214].

В наше время номенклатура разных форматов приобрела строго определенные очертания, и их уже невозможно перепутать: если вы находитесь в Мантуе и просите каппеллаччи с тыквой вместо тортелли, то, скорее всего, вас направят в Феррару; то же самое произойдет и с тем, кто, совершив ошибку, спутает романьольские каппеллетти с болонскими тортеллини. Однако всякое восстановление истории фаршированных мучных изделий, какими бы они ни были, должно учитывать эту древнюю взаимозаменяемость названий, потому что чередование терминов будет сохраняться вплоть до XX века. Как бы это ни расстроило самых непримиримых современных ревнителей, но в поваренных книгах – по крайней мере, до 1940-х годов – можно обнаружить как «каппеллетти по-болонски»[215], так и «тортеллини по-романьольски»[216]. Аналогично было нормальным говорить, что тортеллино по-болонски нужно складывать в форме шляпки[217], потому что первый термин относится к типу фаршированной пасты, а второй указывал на ее окончательную форму.

Болонский анолино

В 1631 году луккский распорядитель пиров Антонио Фруголи издает книгу под названием *«Опыт устройства пиров»*, в которой он описывает разные аспекты своей профессии – от умения устроить пир для иностранных гостей до умения распознавать качества и свойства разных продуктов, в том числе, навыка наилучшим образом их готовить и подавать в соответствии с модой того времени.

В главе, посвященной тому, как подавать утку – мясо, которое, как мы видели, часто подавали вместе с блюдами из фаршированного теста, – Фруголи упоминает блюдо «аннолини по-болонски». Через 130 лет после появления жареных болонских тортелли мы, наконец, обнаруживаем свидетельство того, что их подавали вареными, как гарнир к утке, или в бульоне[218].

> • *Домашнюю утку, как и дикую, можно варить и подавать горячей, покрытой разными мучными изделиями […] с аннолини по-болонски, фаршированными мелко порубленными телячьими почками или говяжьими мозгами, с айвой в сиропе внутри, со сладкими специями в достаточном количестве. Подавать горячей, посыпанной тертым сыром, сахаром и корицей*[219].

Хотя Фруголи не сообщает подробностей о формате или рецепте, можно сделать вывод, что список ингредиентов тортеллини XVII века был таким: телячьи почки (или говяжьи мозги), смешанные с айвой в сиропе и сладкими специями. Как и в соответствии с традицией эпохи Возрождения, тортеллини посыпались смесью тертого сыра, специй и сахара. Однако и на сей раз это было не совсем то, чего можно было бы ожидать от фаршированной болонской пасты. Мозги, по правде говоря, мы уже встречали в начинках Бартоломео Скаппи, и они будут пользоваться большим успехом и в более поздних рецептах, но «почки» упоминаются впервые. Вероятно, под этим словом автор подразумевает жир, обволакивающий телячью почку[220], – особый ингредиент, характерный для двух других рецептов, разделяемых целым столетием. Впервые он вновь появляется в начале XIX века (в смеси с мозгами, пармезаном, яйцами и мускатным орехом) в рукописной поваренной книге уроженца Имолы Альберто Альвизи[221] и в таком же виде воспроизводится в 1904 году в *«Практическом руководстве по кулинарии»* в очень недорогом рецепте каппеллетти по-болонски[222]. Эти варианты

болонского блюда свидетельствуют об одном из многочисленных этапов эволюции рецепта, который сохранялся до начала прошлого века, прежде чем исчезнуть навсегда.

Через несколько лет после книги Фруголи, в том же XVII веке, начинают говорить о тортеллини и два выдающихся болонских автора – Винченцо Танара и Бартоломео Стефани. С Танарой мы уже познакомились в предыдущей главе[223]. Говоря о тортеллини, он еще не считает их собственно болонским блюдом, но поскольку он родился в Болонье, в тени двух башен, все-таки имеет смысл обратить внимание на то, что он написал по этому поводу.

Помимо того, что, как и другие авторы, Танара сообщает нам, что «любое вареное мясо можно покрывать аннолини, то есть тортеллини»[224], он предлагает альтернативный метод варки в бульоне. В описании блюд «ужина из молочных продуктов и яиц» (то есть без мяса или рыбы) он упоминает блюдо «анолини, то есть тортеллини, приготовленных в сливочном масле, обсыпанных тертым сыром лоди и подаваемых с порошком корицы»[225]. Представляется очень курьезным этот способ приготовления в сливочном масле, дававший повод для самых разных интерпретаций, но наиболее вероятная гипотеза такова, что Танара собирался не жарить тортеллино в масле, а варить его в смеси воды и масла – способ, используемый для того, чтобы придать вкус «постным» тортеллини, которых нельзя было варить в мясном бульоне. Первым, кто упомянул об этом использовании, был Кристофоро Мессисбуго, который в рецепте «тортеллетти по-ломбардски – скоромные и постные» советует варить их «в хорошем бульоне в скоромные дни, и в воде со сливочным маслом – во время поста»[226] – метод, совершенно забытый в современной кухне, но остававшийся в моде нескольких столетий.

Вторым человеком, занимавшимся тортеллини в XVII веке, был болонец Бартоломео Стефани – повар, большую часть своей профессиональной жизни служивший при дворе герцогов Гонзага в Мантуе, где он опубликовал знаменитый трактат *«Искусство хорошо готовить»* (1662). Как и Фруголи, он советует подавать утку с гарниром из «аджолини, то есть тортеллетти, начиненных мозгами и различными специями»[227]; в следующем фрагменте он говорит о «домашних утках, покрытых крочеттами по-генуэзски, а по краю блюда выложены аолини[228] по-болонски; все это подается с сыром пармезаном и корицей…». Однако самый настоящий рецепт аньолини появится только во втором издании 1685 года, в котором Стефани приводит повседневные и не такие дорогостоящие блюда, чтобы угодить и простым

читателям (а не только придворной знати). Его аньолини (а именно они, даже здесь, свидетельствуют о «болонскости» происхождения автора, и уже неважно, что они так названы) готовятся на основе вареного мяса каплуна и говяжьих мозгов, смешанных с тертым хлебом, недолго варившимся в бульоне, а также пармезаном и яйцами; все это ароматизировано корицей, гвоздикой, перцем и мускатным орехом. Тесто, такое же насыщенное, готовится из муки, сливочного масла, яичных желтков и шафрана[229].

Круглые тортеллини

Если Бартоломео Стефани можно считать последним из великих итальянских поваров, продолжавших великую итальянскую традицию эпохи Возрождения, то в XVII веке гастрономической географии было суждено измениться: больше века правила в европейских кухнях будет диктовать Франция. Наступила пауза, своего рода перерыв. Многие из наших, в то время утверждавшихся, рецептов если не исчезли совсем, то в лучшем случае замедлили свое развитие.

Таков был случай и с тортеллини по-болонски. Чтобы обнаружить следующий их рецепт, нужно было ждать больше века. Точнее, это произошло в 1790 году, когда они вновь появились в этом шедевре Франческо Леонарди под названием *«Современный Апиций»* – книге, которая больше любой другой содействовала тому, чтобы переориентировать современную гастрономию, вызвав внимание к нашему полуострову[230]. На этот раз название рецепта, «Суп с тортеллини по-болонски», не должно оставлять сомнений в том, что мы приближаемся к цели. Более или менее.

Суп с тортеллини по-болонски

• Приготовьте тесто, как предыдущее. Измельчите в ступке грудку жареной курицы, добавьте хорошо очищенные говяжьи мозги, тертый пармезан, кусочек сливочного масла, соль, мускатный орех, мелкую корицу и два сырых желтка. Вырежьте из теста маленькие круги, положите в каждый из этих кружков немного начинки,

смочите их по краям взбитым яйцом и накройте их другим кружочком. Вы будете готовить их, как тальолини, но их нужно варить чуть больше. Можно положить, по желанию повара, два яичных желтка, но можно и без них. Также делают равиолетти и каппеллетти. Для первых нарежьте кружки чуть большего размера и сложите их в форме равиоло. Вторые готовят так: сложив равиоли, соедините вместе два кончика и таким образом сделайте каппеллетто – об этих и о других у меня еще будет возможность поговорить в другом месте, потому что там пойдет речь о разного рода антре, антреме, терринах, супах и т. д. [231]

Хотя этот рецепт проще рецепта Стефани, они не особенно отличаются. В данном случае тесто готовится из одних яиц и муки, и, за редкими исключениями (такими, как нерегулярное добавление воды в разных пропорциях), это станет общим правилом для следующих эпох. Начинка всегда состоит из смеси мозгов и мяса птицы (в этом случае берут курицу вместо каплуна); хлеб, сваренный в бульоне, полностью исчезает, и яйца тоже становятся необязательными. Предпочтение начинают стабильно отдавать пармезану, тогда как из специй остаются только корица и мускатный орех, предваряя то разжижение, которое приведет к тому, что в современном рецепте сохранится только второй.

И, наконец, здесь описывается метод закрытия знаменитого тортеллино: сделав из теста круглую лепешечку, в ее середину кладут немного начинки, а сверху – вторую лепешечку, предусмотрительно смочив края взбитым яйцом, чтобы они прилипли друг к другу. Из этого описания выясняется вот что: на самом деле болонский тортеллино был не такой формы, как сейчас; он был совершенно круглым, состоя из двух сомкнутых кружков теста, и был похож на современный пармезанский анолино. Далее Леонарди описывает два других способа закрывания теста: если лепешечку с начинкой складывают посередине в виде полумесяца, она получает название равиоло, а если соединить кончики равиоло, то получится каппеллетто. Принимая во внимание это первое описание формы тортеллини по-болонски, мы можем понять, почему в XVII веке их до сих пор называли анолини[232]. Хотя после путаницы в названиях, характерной для эпохи Возрождения, уже начала формироваться более точная терминология для обозначения фаршированной пасты, эволюция еще шла полным ходом. Например, Винченцо Аньолетти в *«Новой экономной кухне»*, опубликованной всего

через 13 лет, имеет по этому вопросу совсем другое представление: начинку каппеллетто кладут внутрь двух наложенных друг на друга кружочков таким образом, чтобы получилась «тулья шляпы» (Леонарди называет это изделие словом «тортеллино»), тогда как для получения тортеллино соединяют два кончики полумесяца равиоло[233]. Такое описание аньолетти наконец-то определяет современную форму тортеллино – ту, которую мы используем и по сей день, хотя кусочек теста вырезался все еще круглым и, следовательно, не имел того типичного поднятого кверху кончика, к которому мы привыкли. Вырезание из теста квадратиков закрепится лишь в 1930-х годах, особенно в семьях[234].

Согласно этому рецепту, болонские тортеллини надо подавать в бульоне, однако в тексте того же Леонарди, чуть ниже, мы обнаруживаем еще два других способа подавать их к столу: в «миске» – сегодня мы сказали бы, что на противне из духовки[235] – и запеченными, с корочкой[236]. В первом случае тортеллини, когда с них сольют бульон и приправят пармезаном, сливочным маслом, соусом из прошутто и трюфелей, посыпают пармезаном и смазывают сливочным маслом, чтобы слегка подрумянить их в духовке; вариант «с корочкой» предусматривает, наоборот, поливать тортеллини соусом бешамель на основе сливок, сливочного масла и муки, вкус которого усилен пармезаном, трюфелями и корицей; после этого их, приготовленных из песочного теста, ставят в духовку. А поскольку эти рецепты совсем не являются простыми вариантами, которыми можно пренебречь, то они могли бы сильно обескуражить всех тех пуристов, которые в наше время приходят в ужас при виде разных «неправильных» вариантов тортеллини, свидетельствуя о том, что с самого начала их появления как анолини, так и тортеллини «по-болонски» никогда не были *просто* супом в бульоне.

Тенденции XIX века и реверанс от Артузи

На протяжении всего XIX века, несмотря на отмечавшиеся варианты, набор ингредиентов оставался примерно таким же, как в варианте, зафиксированном в конце предыдущего столетия *«Современным Апицием»*. Подведем краткий итог тенденциям того времени: если говорить о мясе для начинок, то в основном им была курятина, чередовавшаяся с мясом каплуна; почти всегда присутствовал бычий мозг, используемый для того, чтобы скрепить массу и сделать ее более мягкой; тогда как телятина или мозги (как правило, коров) использовались редко. Пармезан, за редчайшими исключениями, присутствует во всех рецептах, нередко в сочетании с рикоттой. Хлебную кашицу, сваренную в бульоне или молоке, вернут в употребление, о чем свидетельствует несколько поваренных книг, печатавшихся с тридцатых по шестидесятые годы XIX века, но потом она совершенно исчезнет. Неизменно будет упоминаться смесь специй с преобладанием мускатного ореха, который в конце века становится безусловным и наиболее часто используемым ароматизатором.

А как же основной ингредиент современных рецептов – свинина? Первое, косвенное, упоминание о ней содержалось в *«Экономном гастрологическом кодексе»*, датированным 1841 годом: там в рецепте «тортеллини по-болонски» рекомендуется использовать, в качестве альтернативы мозгам, «миланский сервелат»[237]. Эту особую колбасу, используемую в основном для того, чтобы придавать вкус начинкам, приправам и супам, готовили из смеси свиной панчетты, мозгов, пармезана, соли и специй[238]. О добавлении же прошутто впервые сообщили в *«Современной кухне»* 1845 года, но косвенным образом. В самом деле, рецепт, в которой он появляется, называется «суп-ассорти с мясом»[239]. В нем содержится описание равиоли без пасты, похожих на современные тосканские ньюди; они приготовлены с отварным или тушеным мясом, прошутто, хлебным мякишем, размоченным в бульоне, яичными желтками, пармезаном, петрушкой, корицей и мускатным орехом; все это мелко рубится, и лепятся маленькие фрикадельки, которые обкатывают в муке и варят в бульоне. И только в конце рецепта, мимоходом, встречается такая рекомендация: «из этой пасты (то есть массы) можно приготовить каппеллетти по-болонски»[240].

Свиной огузок – в наше время один из основных ингредиентов начинки – впервые был включен в рецепт «каппеллетти по-болонски»[241], содержащийся в *«Умелом поваре»*

1871 года; там его используют вместе с курицей, пармезаном, рикоттой и яйцами. Его опять порекомендуют использовать и в двух других, последовавшими за этой, поваренных книгах[242]. Затем от него снова отказались, а вновь он будет появляться, с переменным успехом, только в 1930-х годах.

Что же касается наименований болонской фаршированной пасты, то до конца XIX века еще не существовало абсолютно однозначного термина, который следовало использовать. Рецепты делятся почти ровно пополам: некоторые уже используют название «тортеллино по-болонски» (включая варианты «тортелло» и «тортеллетто»), а некоторые предпочитают его называть «каппеллетто по-болонски». Первым человеком, четко разграничившим болонский тортеллино и романьольский капеллетто, был, как всегда решительный, отец современной итальянской кухни – Пеллегрино Артузи.

«Когда вы слышите о болонской кухне, сделайте реверанс, она этого заслуживает». Этой фразой, ставшей знаменитой, Артузи открывает главу «Тортеллини по-болонски», которой было суждено навсегда изменить облик этого рецепта. *«Наука на кухне и искусство хорошо есть»*[243] была опубликована в 1891 году, через век после рецепта Леонарди и через два – после второго издания Стефани. Как и эти две поваренные книги, труд Артузи свидетельствует о решительном изменении вкуса в эволюции болонского блюда, но на этот раз оно было столь современным, что нашло отражение и в современном рецепте.

Во времена Артузи некоторые характерные особенности тортеллино по-болонски уже стабилизировались: тесто готовили только из яиц и муки, кусочек теста вырезался круглым, и было точно определено, как его складывать. Чтобы продемонстрировать мерку, по которой надо вырезать тесто, Атрузи прилагает и рисунок с указанием точных размеров кружочка теста: 37 мм[244]. Этот стандарт уже был предложен в 1871 году в *«Умелом поваре»*[245], в котором размер был рассчитан на основании диаметра «серебряной монеты скудо, достоинством в 5 лир», и он станет каноном для большинства последующих авторов вплоть до появления квадратной формы для вырезания теста.

Однако наиболее значительное новшество касается начинки. Остаются бычьи мозги и пармезан, до этого времени канонические, но остальное мясо заменяется двумя колбасами, которым было суждено существовать долго и до сих пор – прошутто и мортаделлой. Все это смешивается с целым яйцом и ароматизируется только мускатным орехом. Грудка каплуна и яичный желток понижаются до уровня необязательных

ингредиентов, чтобы «облагородить» начинку. Однако посмотрим на рецепт в его полном виде, он этого заслуживает.

Тортеллини по-болонски

• Когда вы слышите о болонской кухне, сделайте реверанс, она этого заслуживает. Ее пища, если угодно, немного тяжелая, потому что этого требует климат; но зато сочная, хорошего вкуса и здоровая; и это правда, что там людей старше восемьдесяти и девяноста лет больше, чем где бы то ни было. Следующие тортеллини, хотя и более простые, не требующие таких расходов, как предыдущие, по качеству не ниже, и в этом вы убедитесь на опыте.

• Прошутто жирный и постный, 30 г.

• Болонская мортаделла, 20 г.

• Бычий мозг, 60 г.

• Тертый пармезан, 60 г.

• Одно яйцо.

• Мускатный орех для запаха.

• Соли и перца не надо.

• Тонко нарежьте прошутто и мортаделлу, таким же образом нарежьте и мозги так, чтобы на огне они не потеряли форму, добавьте другие ингредиенты и, замесив все это с яйцом, хорошо перемешайте. Тортеллини, как и другие, делают из теста, приготовленного с яйцом, из которого небольшой формочкой номер 8 вырезают кусочки и защипывают их кончики. Они не портятся в течение нескольких дней и даже недель, а если вы хотите, чтобы они сохранили красивый желтый цвет, положите их,

свежеприготовленные, сохнуть на жаре. Из этой массы вы сделаете чуть меньше трехсот тортеллини, и на это вам потребуется тесто, приготовленное из трех яиц. […] Если вы хотите, чтобы тортеллини получились еще более изысканными, добавьте к этому рецепту половину грудки каплуна, сваренной в сливочном масле, яичный желток и немало всего остального.

Этот рецепт представляет собой точку невозврата в гастрономической литературе, и фактически все последующие авторы должны будут его учитывать – как бесчисленные эпигоны Артузи, так и те немногие, которые попытаются от него дистанцироваться.

Зарегистрированный рецепт

Наиболее революционный аспект начинки Артузи, благодаря которому рецепт, эволюционируя, стал таким, как сегодня, заключается в том, что на передний план вышли колбасы, к которым вскоре добавится и свиная вырезка (как правило, вареный и измельченный огузок); таким образом, их начали использовать вместо курицы и каплуна.

Первый пример болонского тортеллино, начиненного только свининой, мортаделлой, прошутто, пармезаном, яйцами, мускатным орехом и небольшим количеством бычьих мозгов, появился в 1934 году, в кратком рецепте, опубликованном в журнале *«Итальянская кухня»*.

Тортеллини по-болонски

> *• Для приготовления начинки взять: 250 г свиного огузка, 100 г мортаделлы; 100 г прошутто, 200 г тертого пармезана; 25 г бычьих мозгов, соли сколько надо (мало), мускатный орех для запаха.*
>
> *• Приготовить тонкое тесто из шести яиц и 700 г муки, и сразу же, чтобы оно не стало слишком твердым, порезать его в виде кружочков или квадратиков. Положить в середину каждого кружочка немного начинки; сложить их пополам, образовав полумесяц. И, наконец, закрыть тортеллини, соединив вместе два кончика. Сварить их в бульоне*[246].

В этом же рецепте впервые предоставляется и право выбирать форму, в которой вырезать тесто, выбирая между классической

круглой формой и единственной, используемой в наше время, то есть квадратной. Сосуществование двух форм продлится несколько десятилетий, но, как уточняет Джузеппе Оберослер в своей поваренной книге 1954 года: «Приготовление тортеллини из круглых лепешечек является классическим, но в семьях нередко запросто разрезают тесто в форме квадратиков, обращаясь с ними так же, как и с кружочками»[247]. Выбор квадратиков был более практичным, но кусочки теста этой формы были менее изящными: они годились для дома, но не для ресторана или изысканного ужина. То, что такой образцовый и, как считают сегодня, неизменный аспект «традиционного рецепта», как разрезание теста в форме квадратиков, оказался таким недавним, могло бы некоторым показаться удивительным. Но еще удивительней, наверное, было бы обнаружить, что дата появления «традиционного рецепта» оказалась совершенно определенной (и вовсе не давней): 7 декабря 1974 года.

В этот день Научное содружество тортеллино, в сотрудничестве с Итальянской академией кухни, нотариально зарегистрировало рецепт под названием «Начинка настоящего болонского Тортеллино» в Торгово-промышленной палате Болоньи. Однако составление документа с самым подлинным рецептом приготовления болонского тортеллино не было, как было бы естественно предположить, результатом глубоких исторических изысканий. Нет, оно было результатом конкурса, условия которого были опубликованы на страницах газеты *«Ресто дель карлино»*; участвовать в нем приглашались семьи и болонские домохозяйки, которых просили присылать собственные рецепты[248]. Предпочтение было отдано рецепту синьоры Мария Ланцони Гримальди. Вот он.

> • *[…] Рецепт начинки настоящего болонского тортеллино, слава которого не только всемирная, но и многовековая настолько, что она теряется в истории и граничит с легендой, таков:*
>
> • *300 г свиного огузка, поджаренного на сливочном масле, 300 г сырого прошутто, 300 г настоящей болонской мортаделлы, 450 г сыра пармезана Реджано, 3 яйца, 1 мускатный орех*
>
> • *Если готовить по правилам, получится около тысячи тортеллини. Такой рецепт, согласно окончательному решению болонского представительства Итальянской академии кухни, наиболее соответствует формуле, гарантирующей классический и традиционный вкус настоящего болонского тортеллино, – того, который*

веками готовят, пекут, подают и смакуют в семьях, в закусочных и в ресторанах ученой и жирной Болоньи. Этот рецепт был составлен и представлен синьорой Марией Ланцони Гримальди, многолетний опыт и гастрономическое искусство которой заслуживают похвалы живущих и тех, кто будет жить в будущем[249].

По сравнению с предыдущей традицией отмечается отсутствие некоторых ингредиентов. Отсутствуют, например, говяжьи мозги, один из тех, как мы видели, ингредиентов, которые всегда были в истории болонского тортеллино (хотя уже с конца сороковых годов они постепенно выходят из употребления, иногда заменяемые бычьими мозгами). Таким образом, единственным используемым мясом становится свинина, без добавления курятины или мяса каплунов, не упоминаемых, как это было принято во многих поваренных книгах того времени, даже в качестве возможной альтернативы. Зато процентный состав колбас и пармезана в смеси становится, наоборот, больше; их вес превышает более чем втрое вес мяса, что делает начинку гораздо более сухой, плотной и постной по сравнению с теми, которые готовили в старину.

Однако здесь мы должны задать себе такой вопрос: почему выбор пал именно на этот тип рецепта, который нисколько не напоминает даже самые проверенные исторические примеры (в первую очередь, рецепты Артузи)? Ответ, как всегда, может не понравиться фанатикам подлинности традиции. Возникает подозрение, что рецепт испытал на себе влияние начинок, используемых кустарными или промышленными производителями. И действительно, главной целью состава начинки для тортеллини, предназначенных для оптовой продажи, было предложить не только вкусный, но и прежде всего такой тортеллино, который мог бы надлежащим образом храниться, несмотря на наличие мяса в начинке. Высокий процент содержания колбас и пармезана – ингредиентов со значительным содержанием соли – с одной стороны, был ценен тем, что создавал идеальные условия для обезвоживания начинки и, таким образом, предотвращения ее порчи, а с другой стороны, это придавало более сильный вкус и аромат, чем домашние тортеллини с начинкой из мозгов, белого мяса и небольшого количества свинины.

В 70-е годы, то есть когда был опубликован зарегистрированный рецепт, промышленное производство тортеллино уже шло полным ходом. Достаточно вспомнить, например, об успехах таких производств, как фирма Бертаньи,

которая еще в конце XIX века изобрела метод высушивания и изготовления тортеллини, предназначенных для экспорта, завоевывая успехи на ярмарках всего мира, начиная со знаменитой Всемирной парижской выставки 1889 года, когда фирма получила бронзовую медаль за свою продукцию[250]. Когда это произошло, итальянский рынок встретил это вторжение тортеллини промышленного производства с огромной благосклонностью – настолько, что уже в начале XX века в некоторых поваренных книгах даже давались исключительно советы по их варке, как это сделала Джулия Феррарис Тамбурини в своей книге *«Как я могу хорошо питаться?»* (1913).

> • *Тортеллини, именуемые болонскими, обычно едят в бульоне, а поскольку они продаются уже готовыми, я объясню, как их варить. Чтобы отварить их в бульоне, их опускают в него, пока он слегка горячий, и, когда они в процессе кипения всплывут, примерно через полчаса, их подают совсем горячими*[251].

От вашего внимания, полагаю, не скрылось, что рецепт, зарегистрированный в 1974 году, не содержит никаких указаний на форму тортеллино или других подробностей. В действительности этот документ имел очень ограниченное распространение и был заменен вторым, так называемым «официальным документом», который легко найти в сети[252]. В нем приводятся разные сведения, начиная от формы тортеллини, получаемого из квадратного кусочка теста, каждая сторона которого составляет 3 см, и до предписания варить их в бульоне, поскольку еще в названии ясно указано, что «настоящий рецепт» – это рецепт тортеллини «в бульоне». А это важное отличие, если учесть, что у этого блюда было множество вариантов – сухих или запеченных. Уточняя, можно сказать, что в XIX веке самой распространенной альтернативой варке в бульоне был мясной соус или кули, обильно посыпавшийся пармезаном, тогда как в следующем веке чаще всего встречается другой вариант – со сливочным маслом и пармезаном. Кроме того, нет недостатка и в запеканках с корочкой и соусом бешамель, а есть и варианты сухих тортеллини, приправленных: прошутто и куриными потрохами, томатным соусом, рагу по-болонски, мясным соусом и финанциерой, подливкой, а также самый нежелательный вариант – со сливками.

Но я бы хотел выступить в защиту этого последнего варианта, безусловно, наиболее презираемого в наше время пуристами, потому что и на этот раз история опровергает фанатиков: на самом деле тортеллини со сливками – это продукт высокой

болонской кухни, что нетрудно доказать. В действительности их изобрела Чезарина Мази, знаменитая повариха, с которой, как мы видели в начале главы, столкнулся Пьовене. И мы ошибемся, если подумаем, что ресторан «Ла Чезарина» был знаменитым, но простым: он появляется в гиде «Мишлен» еще с первого французского издания 1956 года. Мы говорим об одном из святилищ традиционной болонской кухни. Тортеллини со сливками начинают появляться в меню Чезарины в начале 1940-х годов в ресторанчике на улице Альбари в Болонье, которым она управляла вместе с матерью, а потом она их стала готовить в ресторане на площади Санто Стефано, открытом в 1947 году (где он до сих пор и находится). Потом Чезарина стала одним из самых известных персонажей Болоньи, а когда она открыл в Риме ресторан «Иль трансатлантико», ее слава последовала за ней и туда. Ресторан находился в доме 209 на улице Сицилия, недалеко от улицы Венето – улицы знаменитостей и сладкой жизни, воспетой Феллини: каждый день политики, актеры и режиссеры отдыхали за столиками ее ресторана. Этот фактор – как это произошло и с фетучине «Альфредо» – чрезвычайно способствовал распространению и укреплению славы ее тортеллини со сливками[253]. И настолько, что, как и в случае карбонары, первая письменная редакция этого рецепта тоже появилась за границей, в английской поваренной книге «Итальянская еда» (*«Italian food»*), опубликованной Элизабет Дэвид в 1954 году[254].

Бегло рассмотренная нами история – от начала возникновения свежей пасты с начинкой и до тортеллино, – одна из самых долгих нашей гастрономии. Вывод, к которому мы можем на основании этого прийти, таков: нет ни одного ингредиента, ни одной формы или другого аспекта, которые были бы общими для всех до сих пор рассмотренных нами тортеллини. Может быть, существует только одно, с чем согласно большинство авторов, и это то, что тортеллино должен быть маленьким[255].

Зарегистрированный рецепт – как и в других случаях, к лучшему или худшему, – получив одобрение высоких авторитетов, приобретает своего рода статус, который возвышает его над другими и становится точкой отсчета для установления того, что является «традиционным», а что – нет, даже если его формулировка больше связана с определенными требованиями производства, чем с настоящей исторической преемственностью. Однако регистрация рецепта может, самое большее, замедлить на какое-то время экспериментование, но не остановить его. И это правда: с тех пор прошло почти полвека, и большинство вариантов различаются, в лучшем случае, количеством

использованных ингредиентов. Однако несколько лет назад несокрушимость тортеллино начала понемногу колебаться, и некоторые осмеливаются вносить определенные изменения, отказываясь, например, использовать в начинке прошутто, чтобы изделие получилось более нежным. Это движение медленное, но оно, может быть, снова откроет путь к эволюции рецепта. Однако претерпел изменения и сухой вариант со столь порицаемыми (и напрасно) сливками: некоторые добавляют в сливки немного бульона, некоторые добавляют их в крем из пармезана, иные их полностью заменяют, одновременно пытаясь достичь того же жирого и шелковистого оттенка, используя другие ингредиенты, как в случае с вкуснейшим соленым дзабайоне[256].

Одним словом, похоже, что постепенно горизонты опять открываются.

6
Рагу по-неаполитански

Если бы я попросил вас, пока вы еще не открыли книгу, назвать десять самых важных в Италии рецептов пасты, то уж и не знаю, сколькие бы упомянули рагу по-неаполитански. В этой главе, которая, вместе со следующей, посвященной рагу по-болонски, составляет своего рода диптих, мы увидим, каким существенным было его историческое значение.

Начнем с конца: вот рецепт самого «элементарного» рагу по-неаполитански, который в наше время можно найти в интернете.

Неаполитанское рагу

• Применяются разные типы и виды мяса. Наиболее используемые из них: кусок говядины (соответствующий виду разделки, известному как «верхняя часть покромки» или «лопатка», и вообще куски мяса взрослых коров с жиром и жилами) в довольно больших кусках (5–6 см) и свиные ребрышки или края, с небольшим количеством мяса и большим количеством жира); в некоторых случаях добавляют и свиные колбаски, как на кончике ножа, так и с потрохами (колбаса из потрохов и обрезков, типа «Ньолья», или «Нищенка», из свиной печени или свиных легких) или фрикадельками, полученными замешиванием мякоти черствого хлеба, яиц, тертого пекорино и нарезанных вместе говядины и свинины. Обязательны отбивные (довольно толстый ломтик мяса лопатки), на

которые кладется смесь из измельченного сыра пекорино, чеснока, петрушки, орешков пинии и изюма, соли и перца; ее свертывают в трубочку, чтобы получить рулетики, которые потом связывают ниткой или скрепляют зубочистками/стальными палочками. Вместо говядины может использоваться свиная кожа, предварительно обезжиренная кипячением. Во всех случаях мясо варят сначала, добавляя его к большому количеству соффритто, приготовленному из белых или золотистых «старых» луковиц (тех, которые хранятся в «связках»), нарезанных сельдерея и моркови, в сале или в оливковом масле экстра-класса, на очень слабом огне; мясо можно нашпиговать панчеттой или прошутто. Однако варка должна происходить на очень слабом огне, чтобы избежать чрезмерного обезвоживания. Время от времени добавляют красное вино и дают ему испариться. После обжаривания, в сотейнике, огонь делают чуть сильнее и добавляют томатную пасту (если используются консервированные помидоры, то они должны быть высушены на солнце в тарелках) и затем, при дальнейшей варке, томатный соус с небольшим количеством соли и свежие листья базилика; некоторые добавляют столовую ложку уксуса белого вина и совсем немного сахара[257].

Как вы видите, это блюдо насыщенное, изысканное, предусматривающее тушение мяса разных разделок, широкую палитру ароматов и овощей. А паста? Так вот, в отличие от своего болонского собрата, рагу по-неаполитански предусматривает, что в пасту добавляют только соус, полученный от варки мяса в помидорах[258]. Обычай, который, едва появившись, заложил основы совершенно нового способа приправить пасту; ему в какой-то степени обязаны и все другие современные соусы.

Но давайте посмотрим, с чего все началось.

Опасные изыски

Как легко понять из названия, «рагу» или, вернее, «ragoût» появилось во Франции. С самого возникновения рагу и как минимум в течение двух веков его функцией было придавать вкус другим блюдам, в частности, мясным и рыбным, усиливая вкус и выразительность пищи, считавшейся несколько однообразной. Но что тогда понимали под рагу? Целую вселенную самых разных подливок, сопровождавших жаркое, способных придавать блюдам совершенно новый, иногда неожиданный вкус. В некоторых случаях эти изысканные гарниры занимали самостоятельное место и подавались как особое блюдо – мода, распространенная французами в начале XVII века и вскоре воспринятая всеми другими европейскими кухнями; эта мода окончательно исчезла только в начале XX века. К счастью, в то время эта подливка была уже связана с миром пасты, без которой она, вероятно, давным-давно исчезла бы со столов. Однако путь к сочетанию пасты и рагу не был простым, а само это сочетание отнюдь не было «естественным»; его путь, как и путь любого серьезного новшества, был неровным, и ему было непросто дойти до современного состояния.

Как и все новшества, а особенно самые вкусные, рагу своим появлением вызвало вначале большие опасения относительно его воздействия на организм. Подливка, по сути, была лишней – всего лишь уловкой для чревоугодников, уставших есть всегда одни и те же вареные или жареные блюда; изобретением сибаритов-поваров, которые думали только об изысканном вкусе, пренебрегая здоровьем. Таким, по крайней мере, было мнение анонимного автора поваренной книги *«Пьемонтская стряпуха»*, который дает такую оценку новому блюду, завезенному из Франции.

Рагу

> • *Лакомство, то есть подливка, соус, приправа, чтобы вернуть аппетит тем, кто его потерял. […] [Продукты], которые смешивают тысячами разных способов, в изобилии посыпая их специями и поливая приправами, чтобы возбудить аппетит, вредны для здоровья, потому что они производят в нас сильные брожения, портящие наши соки, и приводят к тому, что другие твердые части тела утрачивают их эластичность; и, наконец, разрушают основания жизни*[259].

Трудно сказать, какие физические реакции можно свести к «сильным брожениям» или утрате «эластичности» «твердых частей тела» – не говоря о разрушении «оснований жизни», – но они кажутся последствиями действительно катастрофическими. Короче говоря, если в наше время врач советует вам избегать насыщенных жиров и чрезмерного потребления соли, то в XVIII веке он наверняка запретил бы вам рагу. Так, судя по всему, за век до этого думал и знаменитый французский повар Франсуа Массьяло, но, с учетом его профессии, он был вынужден попытаться выступить в качестве адвоката.

> • *И если бы даже все эти рагу могли бы способствовать порче организма, то разве не правда то, что они полезны, чтобы его поддерживать и избегать как потери аппетита, так и ослабления […]?*[260]

Несмотря на эти препятствия диетического характера, в XVII веке рагу стали очень модными. Любая достойная этого названия поваренная книга включала их в число блюд, необходимых для

хорошего стола, но, как это часто случается, сначала восприняла это новшество литература, и лишь потом его благосклонно восприняли поваренные книги. В интересующем нас случае первое свидетельство о рагу содержалось, судя по всему, во французском комическом романе 1623 года, в котором рассказывалось о любовных приключениях персонажа по имени Франсион. Автор, описывая блюда, подававшиеся во время обеда, дойдя до третьего блюда, упоминает о рагу (ragoûts), понимаемом здесь как самостоятельное блюдо[261]. Потом будут и другие упоминания в разных книгах, но всегда обобщенные, без каких-либо ссылок на ингредиенты или на способ приготовления.

Когда, наконец, через пятьдесят с лишним лет, описывать его начинают повара, рагу уже стало вполне сложившимся блюдом, насчитывающим несколько вариантов. В том числе и потому, что в то время рагу считалось скорее способом приготовления, чем вполне определенным блюдом (очень часто в пособиях того времени говорится о еде, «приготовленной в рагу», как в наше время сказали бы о еде, жаренной на углях). Одним из первых поваров, давших исчерпывающее описание рагу, был сам Франсуа Массьяло, говоривший о нем в своем *«Королевском и обывательском поваре»* (1691 г.). Этот главный повар французского королевского двора достиг вершины своей карьеры, трудясь на кухне Филиппа Орлеанского, младшего брата короля Людовика XIV; он является авторитетом французской кухни в эпоху ее наивысшего подъема. Рецепты его рагу зачастую были рассеяны среди многочисленных описаний блюд, но в некоторых случаях они оказываются достаточно точными для того, чтобы мы составили представление о том, каким было это блюдо в конце XVII века – как, например, в этом рецепте «супа с голубями».

Чтобы приготовить рагу

• *Его готовят из вываренной до черного цвета телячьей требухи (бланшированной в кипящей воде), разрезанной на две части, нарезанных кубиками грибов, нарезанных кусочками трюфелей, донышек артишоков, разрезанных на четыре части […] Варите рагу с небольшим количеством сала и муки, приправленным луком [с гвоздикой] и оставьте его на огне до тех пор, пока оно не станет золотистым. В этот момент добавьте немного бульона и оставьте варить вместе с долькой лимона*[262].

Это блюдо подается в качестве гарнира из тушеных голубей вместе с другой подливкой, из петушиных гребешков. Одним словом, это сложное блюдо, в котором рагу – только одна из его частей. Структура этого рецепта, хотя и краткого, тем не менее дает представление об основных этапах приготовления: мясо и овощи, нарезанные крупными кусками, предварительно обжариваются в жире – обычно в сале или сливочном масле, – после чего следует тушение в бульоне, загустевшем, наконец, с небольшим количеством муки.

Ингредиенты этого первого рецепта часто встречаются и в последующие века. Телячья требуха, грибы, трюфели и донца артишоков находятся в наиболее распространенных рецептах, но в рагу XVII века время от времени добавляли петушиные гребешки, сморчки (грибы другого вида), зубчики чеснока, потроха птиц, прошутто, каштаны и оварины (неснесенные яйца во внутренностях кур-несушек). Очень часто рецепт включал ароматные и кислые ноты, которым способствовало добавление лимона – в ломтиках или в виде лимонного сока, – уксуса или терпкого виноградного сока (сока кислого винограда – приправы, уходящей корнями в средневековую кухню).

Рагу в Италии

В те же годы, когда Массьяло писал свой трактат, страсть к рагу захватила всю Европу, и это новое слово начинает распространяться в разных изданиях. Этот английский словарь 1677 года приводит следующее определение: «*Рагу: мясное блюдо, приправленное особым соусом*»[263]; буквально «любопытным соусом», и это свидетельство того, что мода уже проникла, но пока еще оставалась довольно далекой от вкусов большинства. Хотя Италия была еще связана с основательной возрожденческой традицией, проникновение французских обычаев уже становилось все более и более глубоким и будет определять эволюцию гастрономии как минимум пару столетий.

Об этом сожалеет и болонец Бартоломео Стефани. В его руководстве *«Искусство хорошо готовить»* (1662) встречается одно из первых упоминаний о рагу, приготовленном итальянским поваром.

> • *Четырех индюков, начинку которых набивают между мясом и кожей, покрывают кусочками мяса, посыпают порошком миндаля, мускатным орехом и гвоздикой, жарят в духовке и подают с рагу, приготовленным из яичных желтков, смолы мастикового дерева, лимонного сока и телячьих почек*[264].

Это лаконичное упоминание о французском блюде служит подтверждением того, что в то время представление о рагу распространялось и в нашей стране и что, скорее всего, рецепты не слишком отличались от таковых у аналогичных французских блюд. Тем не менее должно было пройти больше века, чтобы в поваренной книге появились самые настоящие инструкции по приготовлению рагу. Это происходит в *«Галантном поваре»* (1773) [265] Винченцо Коррадо[266], где появляется несколько кратких рецептов рагу, как в этих трех примерах.

Из телячьей грудки. В рагу с ароматом терна

• Поджарив свиную грудинку с прошутто, приправленные специями и травами, варить их в печи с обычными ингредиентами, смачивая их белым вином; подавать с приправой из терна.

Из осетрины. В рагу на растительном масле

• Осетрину обжарить в растительном масле с петрушкой, тимьяном, луком, нарезанными грибами и

трюфелями; когда она будет выдержана, полить ее бульоном из другой рыбы и белым вином, поставить вариться. Подавая, полить рагу соусом из креветок.

Яичное рагу

• *Яйца кладут в рагу, предварительно дав им затвердеть, потом разрезают их пополам, кладут в сковороду, где варят рагу из трюфелей, лука-батуна и петрушки, приправленных сливочным маслом и специями*[267].

В соответствии с французской традицией, рагу использовалось или чтобы придавать вкус другим блюдам, или как отдельное блюдо, однако оно пока еще не объединялось с пастой; этот союз получит известность, благодаря другим блюдам, ставшим популярными в результате деятельности того же гениального Коррадо.

Эпоха запеканки

Как мы уже неоднократно упоминали, начиная со Средневековья традиционно паста приправлялась почти исключительно сыром, к которому с середины XV века прибавилось сливочное масло. Другие ингредиенты – такие, как специи и сахар – со временем внесли разнообразие в эту основу и продолжали использоваться до конца эпохи Возрождения. Если исключить фаршированную пасту, то, в самом деле, было очень мало макаронных блюд, которые предусматривали бы их сочетание с мясом или овощами, и так продолжалось как минимум до XVIII века. Среди немногих известных примеров можно упомянуть «пирог лазанью» средневековой эпохи[268] и рецепт «зайчатины с паппарделле»[269] ренессансного повара Доменико Ромоли.

Первое связующее звено с современным использованием представлено запеканками – блюдом французского происхождения, переосмысленным в итальянском ключе. Первым трактатом, привлекавшим внимание итальянских поваров к этому блюду, был *«Пьемонтский повар, усовершенствованный в Париже»* (1766)[270] (который в значительной степени копирует изданную незадолго до этого французскую поваренную книгу под названием *«Здоровая пища»*)[271]. Помимо запеканки из голубей, рецепт которой позаимствован из французского руководства, трактат предлагает первоначальную форму запеченной пасты, в котором мясо смешивается с макаронами.

Небольшая революция.

> • *Существуют и макароны, которые варят с бульоном и курочкой, когда макароны сварятся, курица тоже будет готова; ее вынимают, режут на куски, кладут в тарелку слой макарон, посыпают их тертым сыром, небольшим количеством перца и, если необходимо, солью, кладут несколько кусков курицы с сыром сверху, потом другой слой макарон с сыром, а затем остальную курятину и макароны, посыпают сверху небольшим количеством перца, кладут несколько кусков свежего сливочного масла и много сыра. Дайте запеканке немного подрумяниться в духовке*[272].

Как показывает этот пример, сочетание пасты и курицы, в наше время почти исчезнувшее, долгое время ценилось в Италии[273]. Однако здесь важно отметить, что этим рецептом

открывается новая панорама, которой всецело воспользуется Винченцо Коррадо семь лет спустя, когда запеченные макароны станут блюдом, в полной мере используемым. В *«Галантном поваре»* преобладание «запеченной» пасты таково, что обычная паста, приправляемая в тарелке, фактически исчезает из перечня блюд[274]. Вероятно, в силу требований театральности, предъявляемых большими пирами неаполитанской знати, макароны стали подавать в более изысканном, вычурном, броском виде. И макароны, заключенные, как в ларце, в оболочке хрустящей пасты, стали главными героями сцены.

Посмотрим их рецепт.

Макаронная запеканка в соусе

> *• Тесто для запеканки – слоеное или полупесочное, но без сахара. Сваренные в говяжьем бульоне, высушенные и охлажденные макароны кладут в тесто обильно приправленными тертым сыром, с густым говяжьим соусом, со свиными колбасками, грибами, трюфелями и прошутто; все это измельчается и варится в том же соусе. Все покрывается другим слоем пасты, запекается в духовке и подается*[275].

Сыр не исчезает – обычай предварительно посыпать им макароны остается, – но его значение становится второстепенным по сравнению с другими ингредиентами. Насыщенная приправа запеканки отмечена наличием ингредиента, который вскоре после этого станет обязательным в каждом хорошем блюде из пасты – мясного соуса[276].

Эта драгоценная жидкость получается в результате обжарки мяса вместе с такой жирной основой, как сливочное масло и сало

(или, в случае Коррадо, с предварительным обжариванием на вертеле, которое, однако, больше не будет отмечаться в последующей литературе) вместе с другими ингредиентами, призванными придавать вкус смеси и делать ее более насыщенной. Как только образуется типичная коричневая корочка (то есть когда, благодаря реакции Майяра, начнут выделяться ароматы и соус приобретет окраску)[277], варку завершают, смочив ингредиенты говяжьим бульоном, чтобы растворить студенистую и ароматную часть в жидкости[278]. Когда все готово, все ингредиенты измельчаются и процеживаются, их соки тщательно собираются, и удаляется лишний жир. Лимон, добавленный в холодном виде, с небольшим количеством кислоты, контрастирует с жирностью приготовленного таким способом соуса. Так извлекаются ароматы мяса, овощей и специй, конденсирующиеся в ароматной жидкости с насыщенным и ярким вкусным вкусом разной плотности, начиная от плотности густого бульона до вязкой глазури. Метод его приготовления останется более или менее неизменным на протяжении веков.

Утвердившись на нашем полуострове, запеканка французской традиции стала вместилищем для совершенно новой начинки – основой из пасты, приправленной чем-то, что не было тем рагу, которым мы его сегодня знаем, но начинало на него походить. Новые французские тенденции способствовали тому, что паста освободилась от требований традиционного вкуса, основанных почти исключительно на молочных продуктах – с которыми она была связана веками, – дав, наконец, начало экспериментам с сочетаниями.

Путь к современной пасте был проложен.

Революция Франческо Леонарди

Неаполь был крупным торговым узлом. Он обладал богатой гастрономической традицией еще задолго до XVIII века. Среди наиболее типичной его продукции была и паста – настолько, что о «макаронах по-неаполитански» еще в середине XVI века писал Кристофоро Мессисбуго[279]. Однако этот первый рецепт полностью соответствует канонам кухни того времени и включает в себя тальятелле, или крупные спагетти, состоящие из муки, яиц, хлебного мякиша и сахара, сваренных в бульоне и подаваемых в качестве гарнира к каплунам и уткам[280]. Нет, это совсем не похоже на современные макароны по-неаполитански.

Однако в законченной форме их, спустя более двух с лишним веков, опишет Франческо Леонарди[281] в своей монументальной работе под названием *«Современный Апиций»*, которая была опубликована за век до *«Науки на кухне и искусство хорошо есть»* Пеллегрино Артузи и, наряду с последней (мы это увидим в следующей главе), она может считаться основой итальянской гастрономической литературы. В этой работе, благодаря его обширным знаниям итальянской и европейской кухни, Леонарди пытается возродить национальный гастрономический дух после долгого периода французского владычества, передавая нам сумму кулинарных знаний того времени и фактически знаменуя революцию следующего века – революцию, стимулировавшую появление множества книг о еде, ориентированных на эту новую зарождающуюся буржуазию, которая, с одной стороны, стремилась сохранить престиж и аристократические обычаи и, с другой стороны, находилась в поиске собственного кулинарного измерения.

Благодаря Леонарди, паста начинает приобретать свою собственную специфическую идентичность даже в «топологии» пищи. В самом деле: именно в XIX веке ее вид во время первой перемены блюд утвердился окончательно. Иначе говоря, начиная с *«Современного Апиция»*, для пасты начинается тот медленный процесс признания, итогом которого будет то, что она станет центром итальянской гастрономии. Несмотря на то, что описанных блюд из пасты, включенных в труд Леонарди, не очень много[282], отмечаются и некоторые важные новшества – такие, как введение новых приправ – путь, уже указанный Винченцо Коррадо. – и закрепление варки пасты в соленой воде, а не в бульоне.

Из описанных блюд наиболее интересным для нашей истории являются, несомненно, «макароны по-неаполитански»: здесь

приправа уже похожа на современное рагу по-неаполитански, но пока еще в зачаточном состоянии. Давайте посмотрим рецепт первого издания (1790):

Макароны по-неаполитански

• Возьмите миску. Варите макароны с водой и солью; когда они сварятся на три четверти, слейте их и приправьте в миске тертым пармезаном, измельченным перцем и соусом из телятины или говядины, хорошим бульоном от тушеного мяса или гвоздикой, просеянной через дуршлаг. Некоторые, чтобы сделать блюдо вкуснее, добавляют в соус свежее сливочное масло или кули [соус], но по-настоящему готовить надо так, как описано выше. Накройте миску, поставьте ее на горячую золу или к устью печи, чтобы макароны приобрели вкус, и подавайте их такими, чтобы они были достаточно сочными[283].

Приправа напоминает таковую запеканки Винченцо Коррадо, но именно то, как подавал пасту Франческо Леонарди, сделало блюдо по-настоящему особенным. Двух авторов разделяет меньше 20 лет, но за это время макароны освобождаются от корочки на запеканке, в результате чего использование печи ограничивается простым разогреванием пасты, чтобы способствовать впитыванию сока. Таким образом, мы видим первую попытку соединить «сухую пасту» с мясным соусом, предвещающую появление нынешнего рагу по-неаполитански. Но это только начало.

Как готовились соусы, которыми автор советует приправлять макароны? Они очень похожи на те кули, о которых уже писал Винченцо Коррадо, и Леонарди описывает их с особой

тщательностью, о чем свидетельствует рецепт этого говяжьего соуса.

Говяжий соус

• *Положите в кастрюлю, в зависимости от того соуса, который вы хотите приготовить, кусочек сливочного масла; его кладут в середину, а сверху – одну или две луковицы, разрезанные пополам. Положите на дно ломтики сала, положить сверху кусочки говядины, добавьте морковь, пастернак, луковицу с двумя «гвоздиками» гвоздики, кусок прошутто; поставьте кастрюлю на несильный огонь, добавьте половник бульона и оставьте ее вариться на медленном огне до тех пор, пока мясо не отдаст свой сок; потом прибавьте огонь, и, когда смесь начнет подрумяниваться, опять сделайте огонь слабее, чтобы образовалась красивая глазурь довольно темного цвета; затем полейте ее основным бульоном и поставьте кипеть на слабом огне с небольшим количеством соли. Когда мясо сварится, процедите бульон в миску через сито или салфетку, следя, чтобы он стал совершенно прозрачным. По желанию, можете положить в суп несколько кусков упомянутой обжаренной говядины; тогда нужно предварительно ее вынуть, и только потом полить соусом*[284].

Эти соусы на основе мяса, овощей и специй появлялись в большом количестве самых разных блюд и составляли один из главных элементов гастрономии того времени. «Основной бульон» из говядины и овощей (моркови, сельдерея, пастернака,

репы, лука-порея, лука и корней петрушки) предназначался для смачивания поджаренных ингредиентов, чтобы извлечь концентрированные ароматы мяса; в результате, благодаря реакции Майяра, получается темная, блестящая и очень ароматная жидкость, просто пальчики оближешь (даже на современный вкус). Неслучайно, что второе издание *«Современного Апиция»* начинается с такой фразы: «Бульоны – фундаментальная основа хорошей кухни»[285].

И, наконец, у того же Франческо Леонарди отмечается более широкое использование рагу и увеличение его разновидностей: он приводит целых 73 рецепта. Так появился самый настоящий и особый вид блюд. Предлагаю вам ознакомиться с одним из самых классических и долговечных.

Рагу меле

• Положите в кастрюлю один или два крупных куска внутренностей молочной телки[286]*, осветленных в кипящей воде, или целиком сладое мясо козленка или молочного барашка, таким же образом осветленное, трюфели ломтиками, хорошие ягоды терновника, ломтик прошутто, пучок разных трав, кусок сливочного масла. Поставьте все это на огонь, потом смочите небольшим количеством соуса кули, половиной стакана шампанского или двумя третями стакана другого белого вина, приправьте солью, измельченным перцем; варите на медленном огне, потом снимите жир, выньте прошутто и пучок трав, добавьте куриные потроха, гребешки, петушиные яички, неснесенные яйца из внутренностей кур-несушек, хвостики креветок, кули (соус) из артишоков, все это сваренное и в нужной кондиции; поварите еще*

немного, а неснесенные яйца надо класть в рагу последними. Подавайте с маленькими фрикадельками и лимонным соусом в миске или как антреме, украсив блюдо ломтиками поджаренного хрустящего хлеба. Можно подавать и как антре с курятиной, пернатой дичью и так далее. Если вы хотите отведать это рагу с фаршированной запеканкой, то соуса должно быть немного, а фрикаделек быть не должно совсем. Вы увидите, как для особых рагу готовятся куриные потроха, гребешки, яички петухов и т. д.[287]

Среди такого множества возможных применений *«Современный Апиций»* рекомендует использовать «хорошее рагу, ограниченное яичками козленка с трюфелями и терном»[288] для придания вкуса традиционному блюду из запеченного теста, «макароны а-ля Ришелье»: смешать со сливками, пармезаном, перцем и мускатным орехом, оставив место в центре композиции для рагу, которое, наконец, покрывается вторым слоем макарон. Таков первый случай, когда пасту сочетают с рагу французской традиции.

Неаполь и помидоры

Редко представляется возможность наблюдать за непосредственной эволюцией рецепта, и очень часто приходится довольствоваться сравнением аналогичных рецептов, предложенных разными авторами. Случай с «макаронами по-неаполитански» Леонарди – особый. Действительно, через 18 лет после первой публикации, в связи со вторым изданием *«Современного Апиция»* (1807–1808), автор возвращается к первому варианту рецепта, обновляя его знаменательной деталью.

Макароны по-неаполитански

> *• Возьмите миску. Варите макароны с водой и солью; когда они сварятся на три четверти, слейте их и приправьте в миске тертым пармезаном, измельченным перцем и соусом из телятины или говядины, или хорошим бульоном от тушеного мяса, или гвоздикой, приготовленными с томатным соусом, и пропустите через дуршлаг […]*[289]

Ну наконец-то: в рецепте появляются помидоры. То, что здесь является всего лишь вариантом, зафиксированным, благодаря большой чуткости и внимательности Леонарди, со временем станет чем-то незаменимым[290].

В начале XIX века, в Неаполе, издается поваренная книга *«Домашняя кухня»*[291], безвестный автор которой подписался только инициалами – М.Ф. Было не редкостью, что поваренная книга издавалась анонимно; однако с этого времени таких

случаев становилось все больше. Обычно речь шла о небольших книжках, названия которых наводили на мысль о здоровой, дешевой и современной кухне или были связаны с определенной географической областью. Появился новый тип поваренных книг, которые писали уже не большие специалисты по кулинарии, но анонимные составители. Адресат тоже был новым: им стала более широкая и разнообразная публика, образованная, но буржуазного происхождения, озабоченная тем, чтобы хорошо питаться, не тратя слишком много (хотя рецепты все еще могут выглядеть слишком сложными для сегодняшнего читателя).

Если до сих пор говорилось о мясном соусе, как о приправе для макарон, то в *«Домашней кухне»* слово «рагу» наконец-то было употреблено в связи с макаронами, а не только как самостоятельное блюдо. Это уже не типичная для французов подливка, состоящая из небольших кусочков разных ингредиентов, но большой кусок мяса, нашпигованного прошутто и «гвоздиками» гвоздики, вводившимися в мясо через небольшие, но глубокие надрезы. Помидоры добавляли в свежем виде или консервированными, в зависимости от наличия. Да и само приготовление значительно упростилось, соответствуя более домашней и повседневной кухне. Как и традиционно, из этого блюда использовался только соус, чтобы приправить пасту, а тушеное мясо потреблялось отдельно.

Рагу из говядины или телятины

• Мясо шпигуется кусочками прошутто и гвоздикой и варится в кастрюле, в которой будет поджарен лук, прошутто, ароматические травы, соль, перец и сало. В эту смесь надо подливать воду или, еще лучше, бульон, доливая его по мере выпаривания, до полной готовности,

потому что, если не обращать на это внимание, он начинает плохо пахнуть. При необходимости добавьте и жир. Будет лучше, если будут поджарены и свежие помидоры, предварительно сняв с них кожицу-шкурку. Отлично, если незадолго до готовности вы добавите туда стакан хорошего вина и немного розмарина[292].

Однако приводимый ниже рецепт можно считать первым настоящим прототипом современных макарон с рагу, который будет передаваться с очень незначительными вариантами до как минимум 1960-х годов. Обратите внимание, что сюда включен и вариант, в котором макароны можно съесть сразу же, без дальнейшего запекания, что окончательно дает начало этапу «сухой пасты».

Макароны по-неаполитански

• *Сварите макароны любого сорта, сняв их с огня сваренными не до конца; тщательно слейте, добавьте старый сыр и тертый качкавал. Их подают с хорошим бульоном от рагу, в котором варились помидоры, свежие или консервированные; и едят сразу же. Можно их и тушить четверть часа на медленном огне, и они получатся такими же вкусными*[293].

Как и в предыдущих примерах, начиная с Франческо Леонарди, рагу всегда добавляют после тертого сыра, а не наоборот, как происходит теперь, почти подтверждая то, что изначальной приправой был только сыр, которым посыпали макароны. Соус нужен для того, чтобы придавать вкус, но он еще не вездесущ и, самое главное, не всегда необходим. Позже это

подтвердил Франсуа де Бушар, который в своей книге *«Нравы и обычаи Неаполя»* (1858) рисует живописную картину неаполитанских макаронщиков того времени.

> • *Неаполитанец их [макароны] ест чаще всего с простым белым сыром. Но рядом с большой тарелкой горячих и дымящихся макарон стоит большое блюдо, тазик или миска с белым сыром: новая египетская пирамида, украшенная от вершины до основания черными полосками из перца, а на ее вершине нередко помещают помидор, или, при его отсутствии, красный цветок. [Трактирщик] разносит в блюде горячие макароны и одной рукой его поддерживает, а другой накладывает на пирамиду сыр и этой безвредной пылью посыпает макароны […] Иногда макароны от сыра окрашиваются в пурпурный или багровый цвет, когда трактирщик томатным соусом или рагу (разновидностью тушеного мяса) покрывает, как росою цветы, тертый сыр и змеящуюся вермишель или маккарончелли*[294].

Окончательно успех блюда закрепился в 1837 году, когда его включили в одну из самых известных неаполитанских поваренных книг того времени – *«Теоретико-практическую кухню»* герцога Буонвичино, Ипполито Кавальканти[295]. Его руководство по кулинарии довольно своеобразно. Если в первой части книги приводится несколько рецептов запеканок и *сарту* – блюд, типичных для сложной и связанной с традицией кухни, то вторая ее часть, целиком написанная на диалекте, удивляет нас крайней современностью рецептов, резко отличающихся от той гастрономии, которую мы видели до сих пор.

Макароны

• *Макароны – тоже блюдо: советую тебе варить их совсем немного, бросая в кастрюлю, как только вода в ней закипит […] Когда тебе покажется, что они сварились, сними кастрюлю с огня и налей туда половник холодной воды, тщательно их слей и потом подай, смешав со старым сыром, проволой и каким-либо другим сортом сыра, а потом, чтобы они стали лучше, добавляй понемногу в супницу или в миску красный бульон от тушеного мяса и, наконец, поставь их на золу так, чтобы они стали красными*[296].

Точно так же, как и в *«Домашней кухне»*, здесь появляется указание варить макароны мало («варить их совсем немного») [297], рекомендация приправлять пасту прежде всего с сыром и использовать тепло, чтобы дать впитаться ароматной жидкости соуса. Чтобы составить представление о точном составе этого последнего, нужно посмотреть на рецепт тушеного мяса, который Кавальканти приводит через несколько страниц, где он точно указывает, какие части говядины можно использовать – говядины, которая уже не шпигуется, – а бульон полностью заменяется водой.

***Тушеное мясо*[298]**

• *Нужно взять говяжий щуп, или хорошую вырезку, или хороший кострец [огузок]. Положите в сотейник или в кастрюлю половину четверти фунта*[299] *рубленого сала, если вы взяли ротоло*[300] *мяса. Потом положите нарезанный лук, затем – мясо, а сверху соль, перец и специи. Хорошенько это поджарьте, время от времени подливая немного воды и все время переворачивая мясо:*

когда увидите, что мясо стало красным, положите, если есть свежие, помидоры или консервированные, продолжая все время переворачивать мясо, смачивая его водой. Убрав консервированные или свежие помидоры, подлейте воду, чтобы приготовить бульон.

Рагу по-неаполитански: новаторство и традиции

Можно сказать, что в рецепте Ипполито Кавальканти рагу уже нашло свою окончательную формулировку. На протяжении XIX века сосуществовали разные варианты «макарон по-неаполитански»: большинство авторов придерживались старинного варианта с мясным соусом без помидоров[301]; другие до сих пор предпочитали приправу на основе одного сыра[302]; наконец, существовал вариант с помидорами, заимствованный и Пеллегрино Артузи[303]. В XX веке наличие помидоров начинает становиться повсеместным – настолько, что становится доминирующим и заменяет почти все остальные ингредиенты. В некоторых крайних случаях обозначение «по-неаполитански» относится и к одному томатному соусу, ароматизированному травами или специями и обогащенному жиром (сливочным маслом и салом, реже – растительным маслом)[304].

Отступление от классического рецепта на основе мяса и его предпочтение этому можно объяснить двумя основными факторами: первым – экономического характера и вторым, связанным со временем приготовления.

С начала XX века сухая паста становится очень популярной: ее утверждение в качестве главного итальянского блюда произошло, в том числе, благодаря усилению индустриализации отрасли, сделавшей доступной большое количество сухой пасты по умеренной цене[305]. Приправлять макароны мясным рагу по-неаполитански было делом не пустяковым: это означало, что всякий раз придется варить большой кусок говядины, а соуса для пасты будет получаться очень мало. Именно поэтому макароны с рагу по-прежнему связаны с представлением о воскресном и праздничном блюде, тогда как повседневной приправой станет томатный соус.

Изменилось и время, которое люди были готовы посвящать кухне, и поваренные книги уже не были адресованы только поварихам или управляющим. Их читательницами были жены и матери, разрывавшиеся между домашними делами, семьей и работой, которые все чаще и чаще вынуждали их покидать дом. Следовательно, требования, продиктованные экономией времени, оказывали явное влияние на выбор рецептов; так и появились новые рецепты, вдохновленные традиционными блюдами. Например, благодаря успехам пищевой промышленности уже в каждой семье были готовые мясные экстракты (в 1865 году их

широкомасштабное производство начал Юстус фон Либих), и вскоре начали использовать их в этом рецепте вместо соуса от тушеного мяса, чтобы приправить макароны со сливочным маслом и пармезаном. Об этом свидетельствуют «макароны с мясным экстрактом», появившиеся в *«Талисмане счастья»* в 1931 году; Ада Бони писала о них так: «Небольшой практичный рецепт, и он, как мы надеемся, будет полезен многочисленным мамочкам, у которых не всегда есть время, чтобы долго заниматься готовкой на кухне»[306].

Суббота, воскресенье, понедельник

Когда блюдо из пасты становится знаковым – как мы это уже видели в разных случаях[307], – оно, как правило, находит отражение в зрелищных искусствах. В случае рагу по-неаполитански, или, лучше сказать, «орау», его певцом был Эдуардо Де Филиппо. Неаполитанский актер и драматург посвятил театральную комедию этому блюду, вокруг которой вращаются события жизни целой семьи.

В самом деле, действие пьесы *«Суббота, воскресенье, понедельник»*[308] начинается с приготовления рагу и той «науки», которая стоит за выбором ингредиентов и косвенно помогает нам понять эволюцию рецепта в XX веке (то, каким он стал сейчас, мы видели в начале главы). Главный герой – «бедренная часть, пятикилограммовый кусок телятины», внушительный кусок мяса теленка не старше года; его обвязывают бечевкой и ставят жариться с большим количеством лука. Метод, казалось бы, простой, требует большого внимания, чтобы довести до нужной степени готовности все ингредиенты и получить идеальное рагу. Как хорошо объясняет главная героиня комедии, донна Роза:

> • *Чем больше положишь лука, тем ароматней и питательней получится соус… Весь секрет в том, чтобы поджаривать его на медленном огне. Когда жаришь лук медленно, он выкипает настолько, что образует вокруг куска мяса что-то вроде черной корочки. А когда постепенно добавляешь нужное количество белого вина, корочка растворяется, и в результате получается та золотистая, тягучая субстанция, которая, смешавшись с консервированными помидорами, становится густым и плотным соусом, приобретающим темно-палисандровый цвет тогда, когда настоящее рагу удалось на славу*[309].

Далее следует еще один важный фрагмент, когда донна Роза с ностальгией рассказывает о том, как готовила рагу ее мать:

> • *Когда соус становился, как она говорила, наваристым, она вынимала из кастрюли кусок мяса годовалого теленка и клала его в сковородку так нежно, как кладут новорожденного в люльку, потом клала деревянную ложку поперек кастрюли так, чтобы крышка оставалась немного приподнятой, и только тогда шла спать… А соус побулькивал четыре или пять часов*[310].

Если разновидность рагу из комедии Де Филиппо (датированной 1959 годом) еще обладает всеми традиционными характеристиками, которые мы уже видели в предыдущих рецептах, то будет интересно сравнить комедию Де Филиппо с ее кинематографическим переложением 1990 года режиссера Лины Вертмюллер, в которой донну Розу играет Софи Лорен. Из сцены покупки мяса у мясника – которой нет в исходном тексте и которая была добавлена в фильм – мы можем сделать вывод, что рецепт рагу в драматургическом тексте уже не актуален. Типов разделки мяса стало больше, особенно свинины, и очевидно, что рагу, приготовленное из одной молодой телятины, уже не используется[311], хотя иногда и существуют разногласия по поводу того, какое мясо допустимо, а какое – нет[312]. Перепалка между покупателями, спорящими о том, какие ингредиенты – самые подходящие, очень напоминает некоторые дискуссии, распространенные в наше время в социальных сетях.

• Донна Роза (вбегая в мясную лавку): «Донна Чечи, я к вам хорошо отношусь, но я спешу, дайте мне килограмм молодой телятины, полтора килограмма гуляша, говяжью ногу, свиные края, зарез, брюшину, два сухожилия, бочок и грудинку».

• Хозяйка мясной лавки: «Хороший набор! Еще что-нибудь?»

• Роза: «Нет, больше ничего».

• Хозяйка мясной лавки: «Эй, упрямица, возьми еще: две свиные колбаски, и какое будет рагу!»

• Роза: «Нет, нет».

• Первая покупательница: «Да, свиные колбаски, с ними такое рагу…».

• Вторая покупательница: «Еще бы! Они отлично подойдут, а если вместе с телятиной положить немного свиной ветчины, фаршированной зубчиком чеснока, немного петрушки, изюм и зернышки пинии – пальчики оближешь!»

• Роза: «Нет, это дело вкуса, кто-то любит, чтобы рагу было сытным, а кто-то предпочитает легкое, классическое».

• Третья покупательница: «Ну нет, нельзя называть классическим рагу без свиных краев».

• (Смех.)

• Тетушка Меме: «Я не умею готовить, но из того, что я слышала, достаточно только телятины и ничего больше».

• Роза (удовлетворенно): «Только телятины и ничего больше…»

• Пятая покупательница: «Нет, синьора, это зависит от времени года: летом свинина не годится, оно ни к чему».

• Шестая покупательница: «Во всяком случае, секрет рагу – в луке…»

• Роза: «Это основа, лук кладут в самый низ…»[313]

В наше время, как никогда, у каждой неаполитанской семьи есть свой собственный рецепт, ревниво охраняемый, и споры о том, какой из них воплощает «традиционную» версию, столь же горячие, сколь и бесполезные. Эволюция рагу длилась веками, и это естественно, что она продолжается и сейчас, с позволения тех, кто остается верен своему варианту.

7
Рагу по-болонски

Прилагательное «болонский» уже веками является синонимом хорошей кухни – жирной, обильной. Даже за рубежом, может быть, даже больше, чем в Италии, имя Болоньи связано с ее рагу[314], повсеместно известном как «болонский соус» – с той разницей, что в Америке оно подается не с яичными тальятелли, как в столице Эмилии, а со спагетти – обычай, который очень смущает традиционалистов. Но к этому мы еще вернемся.

Если самые отдаленные корни рагу уходят во французскую кухню – как мы это видели в предыдущей главе – в отличие от аналогичного неаполитанского блюда, оказывается, довольно сложно восстановить первые шаги болонского рагу, по крайней мере, до появления руководства Пеллегрино Артузи. Обратившись, как мы делаем в каждом случае к документальным следам разных блюд, мы внезапно сталкиваемся с любопытным фактом: несмотря на то, что поваренные книги рубежа XVIII и XIX веков сообщают о разных блюдах столицы Эмилии, ни одно из них не обозначается прилагательным «по-болонски», за исключением тортеллини.

Таким образом, никакого рагу.

Возможно, это отсутствие в поваренных книгах объясняется тем, что тогда в столице Эмилии не было великих поваров, которых в Неаполе, напротив, было немало. Но может быть и так, что рагу по-болонски проходило через долгий подготовительный период, зафиксированный исключительно в домашних меню, тем самым ускользая от внимания наблюдателей и хронистов, которые могли бы о нем упомянуть. Дело в том, что первый письменный след рецепта обнаруживается не в книге, а в рукописном документе.

Происхождение

О жизни повара Альберто Альвизи, составившего эту поваренную книгу, почти ничего не известно, за исключением того, что между 1785 и 1799 годами он служил при дворе епископа Имолы Грегорио Барнавы Кьярамонти, до того, как этот кардинал стал папой под именем Пия VII. Даже неизвестно, была ли задумана эта рукопись для последующего издания или должна была остаться поваренной книгой для личного пользования, но как следует из посвящения к ней, она была написана после избрания кардинала Кьярамонти папой, то есть в начале XIX века[315].

Альберто Алвизи был наверняка хорошо знаком с рецептами XVIII века, сочетавшими рагу французского происхождения с пастой, которые уже появлялись в запеканках Винченцо Коррадо и в макаронах с мясным соусом Франческо Леонарди[316]. Однако еще никто не предлагал объединить пасту с рагу, состоящим из кусочков мяса, просто перемешивая их и оставляя их томиться в бульоне перед подачей на стол.

К сожалению повар, не описал подробно своего рагу, и даже список ингредиентов остался довольно неопределенным. Несмотря на это, блюдо представляет собой такое новшество, что его можно считать настоящим предтечей рагу по-болонски, ставшего знаменитым почти через век.

Рагу для запеченных макарон

• *Хорошо растопленное сало и одна унция сливочного*

масла с мелко нарезанным луком, телятина или свиной край, или мелко нашинкованные желудки кур. Все это положить на сковороду, жарить на сильном огне до получения насыщенного цвета, понемногу добавляя бульон и унцию муки. Рагу должно приобрести форму и не быть слишком широким и не слишком узким, но идеально приготовленным. Его сдабривают солью, перцем, корицей; или какими-нибудь другими специями. После этого макароны должны хорошо провариться в бульоне или подсоленной воде, после чего это рагу подают на стол.

• Вынув из воды, их тщательно сливают и перекладывают в большой сосуд, кладут сверху это рагу и немного его перемешивают, что нужно сделать за час до обеда. Перед подачей на стол они должны быть очень горячими; их приправляют и перемешивают надлежащим образом. Однако предупреждаем, что это рагу, чтобы оно было более питательным, необходимо посолить, добавить несколько мелко нарезанных грибов и немного трюфелей[317].

За исключением этой рукописи, никогда не публиковавшейся до середины XIX века, не удалось обнаружить рецептов, включающих рубленое мясо, приправы, пригодные для сухой пасты. Одним из первых печатных примеров являются «макароны по-домашнему» из «*Современного итальянского повара*» 1844 года; этот рецепт очень интересен для восстановления истории этого применения.

Макароны по-домашнему

• Их варят в кипящей воде, приправляют небольшим количеством подливки от отбивных, биточков или тушеного мяса; с тертым пармезаном и корицей. Для экономии берут немного мозгов, прошутто, лук, все это рубят, добавляют сливочное масло и пахучие травы, с небольшим количеством перца и корицы. Все это жарят в сковороде, добавляя томатный соус и сливочное масло – в количестве достаточном для приправки макарон. После этого их посыпают тертым пармезаном и порошком корицы.

• К приправе, пока смесь тушится, можно добавить оставшееся мясо и готовить его четверть часа, перед подачей на стол. Вынуть это мясо из сковороды, истолочь его в ступке, полить бульоном или водой от макарон, чтобы образовался своего рода соус, который снова выливают в сковороду, где его еще раз тушат четверть часа[318].

Такое дополнение необходимо, чтобы сделать повседневную еду более питательной: сама по себе она была бы слишком безвкусной. Основой является подливка от отбивных, биточков или тушеного мяса – та же самая, что используется для приправы пасты «по-неаполитански», но в данном случае добавляется больше мяса, чтобы смешивать его с макаронами.

Складывается впечатление, что в домашнем приготовлении блюда что-то изменилось. Если до сих пор макароны приправлялись в основном сыром с небольшим количеством мясного соуса, полученного от варки большого куска говядины или телятины, то успех этого нового блюда состоит в изменении пропорций. Соуса для пасты должны было быть много, хотя для этого требовалось готовить большое количество мяса, что не все себе могли это позволить, по крайней мере, нечасто. Одновременно макароны постепенно приобретали все более важное значение в составе мясного блюда, остававшегося главным.

Выходом было обогатить простой соус добавлением мяса, которое клали непосредственно в тарелку. Поэтому автор предлагает объединить мозги, прошутто, лук, в рубленом виде, со сливочным маслом, пахучими травами, перцем и корицей, добавив возможность использовать и другое оставшееся мясо, истолченное в ступке.

В то время запеканки, приправленные рагу на основе куриных потрохов, фрикаделек и так далее, были настоящим предметом вожделения за столом, но в лучшем случае подавались только в

праздничные дни. Мелкая буржуазия не желала отказываться от блюда из пасты, ставшего популярным в современных меню. Поэтому сложные запеченные или покрытые корочкой блюда начали неизбежно исчезать из поваренных книг, уступая место сухой пасте.

Нам это может показаться банальным, но в таких поваренных книгах, как эта обнаруживаются признаки изменения места пасты по отношению к мясу. Обогатить приправу добавлением рубленого мяса означало создать уникальное и более питательное блюдо, что освобождало от необходимости иметь дорогое первое блюдо, от которого можно было использовать соус. Эта новая тенденция стала предпосылкой не только для рагу по-болонски, но и для оригинального представления о пасте. С этого времени в поваренных книгах начинает появляться все больше блюд, использующих ту же логику для собственных приправ.

Все началось с туринца Джованни Виаларди. В своем «*Трактате о кухне*» 1854 года[319], он предлагает блюда «макароны по-неаполитански», с маленькими куриными рулетиками, начиненными фаршем из фрикаделек и пикального мяса. В отличие от «макарон по-домашнему», о которых говорилось выше, это несомненно гораздо более сложное блюдо высокой кухни. В нем смешаны настоящие макароны с другими, маленькими мясными «макаронами», сваренными в соусе. Но это еще не все. Все в той же поваренной книге, ставшей результатом трудов Виаларди в качестве помощника шеф-повара и кондитера при королевском Савойском доме, появляется довольно интересный рецепт «макарон по-сардински». В нем помимо сливочного масла, грюйера и соуса от жареного мяса предусмотрено добавление жареной, рубленой курятины. Тот же рецепт, но в другом варианте на основе телятины представлен тем же автором в «*Буржуазной кухне*» (1863).

Суп из макарон по-сардински

• Очистите и нарежьте кубиками лук, положите в стоящую на огне кастрюлю 60 г сливочного масла и немного обжарьте, добавьте 200 г нарезанного кубиками бедра телятины, обжарьте до светлого цвета, добавьте пять зрелых помидор, очищенных от семян и твердых частей, все это слегка обжарьте, добавив немного соли, перца и специй. Сварите до полуготовности полкилограмма генуэзских макарон, бросив их в кипящую соленую воду. Слейте их и приправьте 60 г сливочного масла, 60 г хорошего сыра и смешайте с половиной приготовленной вами подливки. Переложите их в супницу, налив сверху вторую половину подливки. Используются и другие виды пасты. Можно разнообразить подливку, добавляя мясо птицы, баранины, дичи, чтобы сделать ее вкуснее[320].

Эволюция налицо. Совершенно очевидно желание отделить приправу от других способов приготовления, усложняющих готовку, и прежде всего мясной соус. Телятина, нарезанная ножом, – это уже не дополнение к приправе старого образца, но основной ингредиент. Ароматическая основа заменяется одним соффритто из лука и помидоров, тогда как мясо уже нарезано кубиками и должно оставаться в приправе с самого начала. Однако существует как минимум два существенных нововведения. В первую очередь изумляет то, что, хотя по традиции используется преимущественно говядина, уже начинали использовать и другое мясо (пока еще не свинину). Во-вторых, Виаларди по-прежнему предлагает вначале приправлять макароны маслом и пармезаном, остававшимися общей основой для пасты, и только потом добавлять свежеприготовленную подливку[321].

Благодаря точности автора, мы знаем и вес макарон, которые предстояло приправить (о чем никогда не упоминали предшествующие авторы), и мы с удивлением обнаруживаем, что рекомендуется взять всего 200 г телятины на полкилограмма макарон. Такая пропорция не может не показаться недостаточной по нынешним меркам, однако такой она будет оставаться до середины XX века.

Начиная с этих первых примеров становится все больше подливок для пасты с мясом, нарезанным кусочками, и, таким образом, в поваренных книгах возникают такие блюда, как «макароны по-сицилийски с баклажанами» неаполитанца

Франческо Пальма, предлагавшего смешать «рагунчино из куриных внутренностей» с жареными баклажанами и пармезаном[322]. Существует и рецепт «макарон с соусом от тушеного мяса» Валерио Бузнелли, приправленных подливкой из говядины, томатным соусом, нарезанной колбасой и тертым сыром[323]. Однако это лишь робкие попытки, первые шаги к тому, что станет самой настоящей революцией и приведет к появлению современных соусов и рагу по-болонски.

Революцией, происходившей поэтапно. Трудности этого прорыва объяснялись не только жесткими традиционными гастрономическими структурами, препятствовавшими свободной интерпретации кухни, но и умолчаниями авторов поваренных книг, неохотно фиксировавшими те новшества, которые могла предложить панорама домашней и повседневной кухни. Иначе говоря, пока как мир итальянской гастрономии медленно развивался, еще не находилось настоящего интерпретатора, свободного от ограничений, способного придумать новый способ, в первую очередь *писать* о кухне, а затем пропагандировать новшества. Короче говоря, не находилось такого человека, как Пеллегрино Артузи.

Пеллегрино Артузи и макароны по-болонски

Книга называется *«Наука на кухне и искусство хорошо есть»*, но для всех она просто «Артузи» – настолько, что *Современный словарь* Альфредо Панцини дает ей такое определение: «Поваренная книга по определению»[324]. Пожалуй, ни одна поваренная книга не укоренилась настолько в памяти итальянцев, и, хотя она написана в конце XIX века, выглядит невероятно современно в сравнении с предшествующими поваренными книгами (а зачастую – и с последующими).

Артузи, лично редактировавший четырнадцать изданий в диапазоне двадцати лет с 1891 по 1911 год, собрал в общей сложности 790 рецептов, учивших готовить целые поколения итальянских семей. В наше время это единственная поваренная книга XIX века, которая переиздавалась всегда, и ее даже сегодня можно найти в каждой библиотеке. Может быть, потому, что, как сказано в предисловии к изданию 1902 года, «с этим практическим руководством достаточно уметь держать половник в руке и не суетиться»[325].

Артузи родился в Форлимпополи в 1820 году, в зажиточной семье хозяев бакалейной лавки. В начале пятидесятых годов XIX века семья Артузи переехала во Флоренцию, где она приобрела магазин, продававший ткани и шелк. После пятидесяти лет он отходит от дел, чтобы заняться тем, что ему нравилось – в первую очередь, разумеется, кухней[326]. Каким бы ироническим это ни показалась, но самая значительная революция в мире итальянской гастрономии произошла не благодаря повару. Ей мы обязаны, безусловно, большому знатоку кухни, который именно благодаря своей чуждости миру профессионалов имел возможность смотреть на вещи наиболее свободно, записывая, собирая и экспериментируя, в том числе и с помощью своей кухарки и экономки Мариэтты Сабатини, коллекционируя рецепты всех регионов Италии. В основном он отдавал предпочтение кухне Тосканы и Эмилии, однако *«Наука на кухне»* – это все, что угодно, но только не региональная поваренная книга. На основе своих экспериментов Артузи ориентируется в разных традициях, но прежде всего, и это было большим новшеством, опираясь на опыт своих читателей, которые, отправляя ему свои рекомендации и рецепты, стали неотъемлемой частью его рассказа об итальянской кухне.

О значимости и счастливой судьбе его поваренной книги

написано много[327], но, по нашему мнению, его отличает изумительная современность в понимании того, как возникла новая практика готовить и приправлять макароны. Например, «сухие супы», о которых почти ничего не говорилось в прежних поваренных книгах, представлены здесь с невероятным разнообразием – как по количеству представленных блюд, так и по качеству описаний. Аналогично макароны с приправами на основе рубленых овощей, мяса и рыбы представляли собой большое новшество, закрепив тенденцию, которая уже несколько десятилетий существовала в домашней кухне[328].

Интересующий нас здесь рецепт – это его «макароны по-болонски», предшественник современного рагу по-болонски, сделавшего это болонское блюдо таким популярным. Посмотрим на него вместе.

Макароны по-болонски

• *Для этого супа болонцы используют так называемые «лошадиные зубы» среднего размера, которые представляются мне наилучшими для этого способа приготовления, однако обратите внимание на то, чтобы они были из достаточно толстого теста и не разваривались при кипении. На этот недостаток почти не обращают внимания в Тоскане, где из-за всегдашнего предпочтения легкой пище производят определенные сорта так называемой легкой пасты с широкими отверстиями и такие тонкие, что они не выдерживают варки и развариваются при кипячении, что неприятно не только есть, но даже и видеть.*

• *Как всем известно, лучшие макароны для супа –*

твердозерновые, отличающиеся естественным восковым цветом. Избегайте желтых, обычное происхождение которых пытаются замаскировать искусственными красителями, которые когда-то делали из безвредных веществ – таких, как шафран или крокус.

• Следующие пропорции являются приблизительными для приправы пятисот и больше граммов супа.

• Постное мясо телятины (лучше вырезки), 150 г.

• Панчетта, 50 г.

• Сливочное масло, 40 г.

• Четвертинка обычной луковицы.

• Половинка моркови.

• Два листочка белого сельдерея длиной в пядь или немного зеленого сельдерея.

• Щепоть муки, но довольно маленькая.

• Кастрюлька с бульоном.

• Чуть-чуть соли, потому что панчетта и бульон – соленые.

• Перец и, по вкусу, мускатный орех.

• Нарежьте мясо небольшими кубиками, мелко нарежьте панчетту, лук и ароматные травы, затем поставьте все это вместе на огонь, включая сливочное масло, и когда мясо приобретет цвет, добавьте щепотку муки, поливая бульоном до окончательной готовности.

• Тщательно слейте макароны и приправьте их пармезаном и этой подливкой, которую можно сделать еще вкуснее, добавив кусочки сухих грибов или несколько ломтиков трюфелей, или куриные потроха, вареные с мясом и нарезанные небольшими кусочками. Наконец, когда приправа будет готова, добавьте в нее, если вы хотите сделать ее еще мягче, полстакана сливок. Во всяком случае, хорошо макароны подавать к столу не пересушенными, но политыми небольшим количеством соуса. Если говорить о сухой пасте, то здесь уместно такое наблюдение: эти супы надо варить недолго, но знайте всему меру. Если макароны остаются довольно твердыми, то они вкуснее и перевариваются лучше[329].

Основные ингредиенты будущего рагу уже в наличии: свинина (или «соленая свиная панчетта», как объясняет тот же автор), говядина и приправы для вкуса: сельдерей, морковь и лук. Не упоминается о добавлении мясного соуса, часто появлявшегося у прежних авторов. На самом деле мясо, подрумянившись, просто «насыщается» бульоном, тем самым

выделяя весь свой потенциальный аромат прямо в кастрюлю посредством того, что в наше время известно, как «реакции Майяра». Добавить щепотку муки, чтобы связать все, и, наконец, положить макароны, приправленные пармезаном. Другие добавки, предложенные Артузи – то есть сушеные грибы, трюфели, нарезанная небольшими кусочками куриная печень и сливки – получат иное значение в рагу по-болонски. Как вы, может быть, заметили, по сравнению с современным вариантом отсутствуют, что существенно, помидоры, которые станут постоянной частью рецепта почти через 20 лет[330].

Рецепт, по своей простоте, – небольшой шедевр. Заменив сложный мясной соус бульоном, мы существенно упрощаем приготовление, в любом случае обеспечивая концентрацию ароматических веществ. Разумный баланс растительной части с остальными ингредиентами придает более свежий и сложный аромат, который станет незаменимым – настолько, что на болонском диалекте *мирпуа* – смесь из мелко нарезанных моркови, сельдерея и лука – и настоящее рагу называют, в обоих случаях, просто *sufrétt* («соффритто»). Наконец, здесь появляется и такое уже неоднократно наблюдавшееся действие, как смешивание макарон с большим количеством пармезана до того, как приправить их соусом, это важно для того, чтобы придать вкус и идеальную *текстуру* готовому блюду.

Как уже отмечалось, для «супа из макарон по-сардински» Виаларди, количество приправы по отношению к пасте довольно невелико, то есть в общей сложности 200 г мяса служат приправой для половины килограмма (и больше) макарон, даже без томатного соуса для усиления вкуса. Тот факт, что Артузи вынужден уточнить, что именно эта приправа является «болонской», заслуживает отдельного размышления.

У нас уже была возможность оценить, с каким уважением автор относился к болонской кухне во вступлении к рецепту «тортеллини по-болонски»: «Когда вы слышите о болонской кухне, сделайте реверанс, она этого заслуживает». В поваренной книге больше всего представлена, безусловно, Болонья, насчитывая в общей сложности четырнадцать рецептов, три из которых[331] – на основе пасты (тортеллини, стрикетти – оба в бульоне – и макарон). Однако, с точки зрения современного наблюдателя, тот факт, что Артузи предлагает типичное болонское блюдо с макаронами, а не с тальятелли, которые уже тогда были блюдом Эмилии, может показаться довольно странным. На этот выбор, безусловно, повлиял традиционный приоритет макарон, начиная с запеканок XVIII века, включая «макаронные рулеты» Альвизи, и до новейших рецептов. О

сочетании с тальятелле Артузи только намекнул в рецепте «зеленых тальятелле», в котором он предлагает приправлять их «как спагетти по-деревенски, или как макароны или тальятелле из рецепта номер 58 («макароны по-болонски») и 44 («тальятелле с прошутто»); или просто с сыром и сливочным маслом». Однако приправами, связанными с тальятелле, являются две другие: помидоры со сливочным маслом, чесноком и петрушкой в «тальятелле по обычаю Романии» (описанным в рецепте «спагетти по-деревенски») и прошутто со сливочным маслом, помидорами, сельдереем и морковью из «тальятелле с прошутто».

Наконец, и само слово «рагу» долго имело загадочное происхождение. В *«Науке на кухне»* оно никогда не используется ни в каком контексте. Его значение эволюционировало вместе с рагу, верным старой французской философии, где этим словом обозначалось мясное блюдо в подливке, – и с таким значением оно, что любопытно, встречается и в либретто *«Богемы»* Пуччини[332], – исчезая, однако, из поваренных книг начала XX века. В последний раз оно приводится в *«Руководстве по кухне для начинающих»* Катарины Прато 1893 года[333], *«Короле поваров»* Жана-Мари Пармантье 1897 года[334], *«Универсальном кулинаре»* 1902 года[335] и немногих других. Лексическое смещение, которое произойдет позже, приведет к тому, что этот термин останется привязан исключительно к соусу для пасты, хотя полный переход займет несколько лет, в течение которых поваренные книги по-прежнему говорят о болонском блюде как о подливке или соусе.

Одно, ни одно, сто тысяч (рагу)

Если верно, что примеру Артузи последует большинство авторов, то в начале XX века рагу по-болонски все еще находилось в нестабильной фазе. Существовали разные его варианты, и авторы были еще далеки от того, чтобы определить наименьший общий знаменатель рецепта. Однако, несмотря на эту большую неопределенность, отмечаются три особенности, которые в конечном счете станут характеристиками приправы: макароны уступают место тальятелле, помидоры становятся неотъемлемой частью блюда и, наконец, в рецепте постепенно увеличивается вес свинины.

Первый момент перехода к стабилизации ингредиентов нашел отражение в *«Маленьком очаге»* (1908) Джулии Лаццари Турко, где появляется «Паста, приправленная по-болонски».

Паста, приправленная по-болонски

• На килограмм пасты – 80 г телятины или филе (взвешенных без костей), ложку молотой петрушки, небольшой корень сельдерея, две моркови, две луковицы, 50 г топленого свиного сала, 20 г сливочного масла, немного бульона или воды, томатный соус, сыр, соль, перец, по желанию – корица в порошке. Возьмите очень широкую и низкую кастрюлю или большую железную сковородку, растопите свиное сало (оно должно задымиться), добавьте сливочное масло и, когда оно тоже задымится, – довольно мелко нарезанную зелень. Когда все немного подрумянится, добавьте мясо, нарезанное мельчайшими кубиками. Перемешайте смесь лопаточкой, и, когда мясо начнет подрумяниваться, полейте его двумя половниками бульона, небольшим количеством томатного соуса и оставьте вариться на медленном огне около 30 минут. Разумеется, не забудьте положить соль и перец. Тогда же, по желанию, можете добавить корицу. Когда макароны сварятся и будут

слиты (для этой приправы подходят, в первую очередь, тальятелле и тальерини, гладкие и рифленые макароны), положите их в кастрюлю, облейте со всех сторон приправой, положите в широкую супницу и посыпьте тертым сыром[336].

Макароны и тальятелле упоминаются здесь как равноценные альтернативы, но еще отсутствует свинина и вес предложенного мяса составляет пятую часть от и без того небольшого его количества в рецепте Артузи. Настоящее новшество – томатный соус: видимо, это первый рецепт, в котором отмечено включение этого ингредиента в состав смеси.

В том же 1908 году и в последующие два года публикуются три поваренные книги, имеющие фундаментальное значение для определения региональных блюд. Возник новый способ классификации итальянской гастрономии, свидетельствующий о потребности и даже необходимости определить и зарегистрировать традиционные блюда и соответствующие территории их существования. Однако многие блюда, в том числе рагу по-болонски, только начинают получать свое определение. Об этом свидетельствует разнообразие предложенных вариантов – настолько, что перечни региональных рецептов того времени очень отличаются от тех, которые были бы составлены в наше время. Некоторые из самых известных итальянских блюд (приведем всего два примера: аматричана и карбонара) тогда просто еще не существовали, другие находились в зачаточном состоянии и подлежали глубокой эволюции.

Первая из трех поваренных книг называется *«Сто фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»* – анонимная книжка объемом всего в 48 страниц, опубликованная в 1908 году издателем Сонцоньо. Сто представленных рецептов разделены по столицам и регионам; в них находится место для кухни Болоньи, Генуи, Милана, Неаполя, Рима, Пьемонта, Сицилии, Тосканы и Венеции, а также нескольких зарубежных блюд. Именно здесь, наконец, появляются «тальятелле по-болонски»[337], хотя фактически они скорее копируют «тальятелле с прошутто» Артузи – приправа из одного рубленого прошутто, сливочного масла и помидоров, – что дополнительно подтверждает факт, что в то время еще не существовало канонического варианта блюда.

Вторая поваренная книга называется *«Новая кухня региональных блюд»* Витторио Аньетти, в которой, как и в предшествующей, разделение происходит по областям происхождения разных специфических блюд. Однако в этом случае автор полностью подчиняется предписаниям Артузи как

для «макарон по обычаю Болоньи», так и для «тальятелле по обычаю Романьи», и поэтому никаких новшеств пока не отмечается.

По-другому устроена третья поваренная книга – *«Кулинарное искусство в Италии»* Альберто Кунье), журналиста и писателя, который, составляя свое произведение (почти пять тысяч рецептов), воспользовался сотрудничеством самых великих поваров своего времени. Здесь, в разделе о Болонье, мы находим «каннеллони по-болонски»[338] (в которых фактически воспроизводится вариант макарон по-болонски Артузи) и «тальятелле по-болонски» (*Tajadelle assôtte*)»[339], где Кунье перечисляет приправы, предназначенные для прославления этого формата свежей пасты: «[…] по-неаполитански, по-сицилийски, по-генуэзски с сушеными грибами. Некоторые даже приправляют их процеженным томатным соусом с жидким сливочным маслом – таким соусом, как неаполитанская “помарола”». Несмотря на точность, с которой Кунье указывает название блюда на болонском диалекте, неопределенность его приготовления представляется максимальной: для него приготовленными «по-болонски» являются все блюда на основе тальятелле, независимо от приправы.

Однако, листая ту же поваренную книгу, мы находим рецепт «подливки по-болонски» для использования на «зеленых или различных лазаньетте, макаронах по-болонски», и таким образом появляется неожиданно современный вариант рагу.

Подливка по-болонски

• Два килограмма постной мякоти говядины, 500 г довольно жирного сырого прошутто; 500 г (в общей

сложности) лука, сельдерея, моркови. Мелко нарежьте прошутто и овощи, немного поджарьте их на сковороде, добавьте крупно порезанное мясо, тушите до полуготовности, следя за тем, чтобы оно не пригорало. Добавьте чашку процеженного томатного соуса и хороший светлый мясной соус, ароматизированный душистыми травами и оставьте все это кипеть на среднем огне в течение двух часов. Эта подливка, как правило, служит для приправы всех видов пасты, запеченной по-болонски и по-эмилиански[340].

Вот и готово. В этом случае фактически наличествуют все основные элементы: свинина (хотя и ограниченная прошутто), говядина и традиционный состав душистых трав для соффритто, классический *мирпуа* из сельдерея, моркови и лука вместе с помидорами, обогащенными светлым мясным соусом, наследием классической кухни XIX века.

Путь к успеху

Несмотря на то, что рецепт Артузи останется в силе и даже будет долго воспроизводиться многочисленными эпигонами, в конце двадцатых годов в «Талисмане счастья» Ады Бони был предложен рецепт «зеленых тальятелле по-болонски»[341], в который теперь включены все основные элементы пасты с рагу, сохранившиеся и до сих пор.

Зеленые тальятелле по-болонски

• Эти тальятелле, гордость сочной болонской кухни, мало известны за пределами этого города […] Приготовив тальятелле, нужно сделать соус по-болонски, который, однако, немного отличается от обычного соуса. Для предложенного нами количества пасты [300–400 г муки, три яйца и шпинат], которого может быть достаточно для четырех или пяти человек, возьмите 150 г постной говядины, нарежьте ее на разделочной доске или прокрутите ее через мясорубку с 50 г соленой панчетты. Поставьте на огонь кастрюлю с 50 г сливочного масла, мелко порезанными луком, желтой морковью и листом сельдерея, добавьте мясо со свиным жиром, гвоздику и обжаривайте до тех пор, пока мясо и овощи не приобретут довольно темный цвет. Затем полейте это небольшим количеством бульона или воды, положите немного соли, добавьте кофейную ложку – не больше – консервированных помидоров, перемешайте, накройте кастрюлю и медленно варите на умеренном огне.

• *Существует более изысканная болонская традиция, рекомендующая поливать подливку молоком, а не бульоном или водой. Это вопрос вкуса… и расходов. Разумеется, добавление молока придает соусу особую нежность. Когда подливка покипит полчаса, можно добавить немного куриных потрохов, несколько кубиков прошутто, несколько сухих грибов, размоченных в холодной воде, и несколько ломтиков белых трюфелей. Но все это добавлять необязательно, и без этих добавок можно прекрасно обойтись, все равно получив отличный результат. Приготовив соус, отварите тальятелле, слейте их и приправьте подливкой, добавив еще несколько кусочков масла и тертый пармезан. Вы можете съесть их сразу же или оставить немного потушиться в кастрюльке, прикрыв ее и поставив ближе к огню, чтобы они могли приобрести более насыщенный аромат. Если у вас есть несколько ложек сливок, можно добавить их к соусу, когда будете приправлять тальятелле. В этом случае добавлять масло не надо. А некоторые, поджарив травы и мясо и до того, как полить их бульоном, водой или молоком, добавляют в кастрюлю чайную ложку муки, благодаря которой поливка загустевает лучше. Так готовятся зеленые тальятелле. Мы считаем ненужным останавливаться на обычных тальятелле по-болонски, потому что они отличаются от предыдущих только тем, что приготовлены с яичной пастой, а все остальное остается точно таким же.*

Со всеми возможными дополнениями (молоком, куриными потрохами, кубиками прошутто, сушеными грибами, белыми трюфелями, сливками и мукой) приготовление сохраняет основные особенности рагу, которые теперь считаются классическими: свинина и говядина, традиционные овощи (сельдерей, морковь и лук) и консервированные помидоры в умеренном количестве без последующего добавления мясного соуса. Модель неоднократно воспроизводилась в последующие годы, хотя существуют и альтернативные варианты.

Рагу в трудные времена

Между тем тальятелле по-болонски получили огромный успех. Их упоминают повсюду. В связи с этим, довольно любопытный случай произошел во время полярной экспедиции генерала Нобиле 1928 года. Во время его перелета на борту дирижабля *«Италия»* на Северный полюс газета *«Corriere della Sera»*, которой люди, финансировавшие экспедицию, поручили как можно шире освещать ее в прессе, сообщила в хронике о еде, по которой тоскует экипаж: «Некоторые мечтали о кофе-эспрессо, другие говорили о том, что среди итальянских блюд нет ничего лучше тальятелле по-болонски: думаю, что это то же самое, что говорить о свежем пиве посреди Сахары»[342]. Путешествие завершилось трагедией, авиакатастрофа привела к смерти шести членов экспедиции. В хронике возвращения в Италию сообщалось, что выжившему радисту экипажа Джузеппе Бьяджи, уроженцу Болоньи, «соотечественники устроили восторженную встречу и преподнесли ему огромную сковородку макарон по-болонски»[343].

Этот случай наводит на размышления. История этих тальятелле, разумеется, связана с местностью и ее вкусовыми предпочтениями, но также и с ее экономическими и коммерческими превратностями. Например, один из самых радикальных вариантов рецепта тальятелле по-болонски, включен в сборник *«Итальянская кухня Сопротивления»* Эмилии Дзамара 1936 года. Приправа? Только сливочное масло, сыр и бешамель, без всяких других ингредиентов[344]. Блюдо, у которого, на вид, от болонского осталось только название. Но зато оно многое говорит о тех временах, когда его придумали.

Год возникновения этого рецепта на самом деле совпадает с тем, когда Лига Наций наложила серьезные экономические санкции на фашистскую Италию за предумышленное нападение на Эфиопию. Внутренняя реакция была немедленной, и поворот к политике автаркии, отличавшейся крайней воздержанностью, как это явствует из перечня ингредиентов только что упомянутого блюда «по-болонски», имел трагические последствия и для питания. Если говорить об издании кулинарной литературы, то, как было сказано, во время Второй мировой войны и позже, во время изнурительного восстановления экономики, книги по кулинарии не прекращали публиковаться. Более того, издавалось множество руководств для того, чтобы помочь хозяйкам готовить в критических условиях распределения продуктов по карточкам.

Разумеется, насыщенные мясные рагу не выдержали суровых

условий продовольственного прожиточного минимума, хотя и возникли некоторые интересные альтернативы – такие как «сухая паста с кровавым рагу»[345], описанная в книге 1944 года *«Что нужно… в эти времена»* Петрониллы[346], которая начинается так: «Вы видите у вашего колбасника на прилавке уже запекшуюся и потому затвердевшую кровь? Тогда не упустите благоприятного случая, чтобы приправить ею макароны, сваренные в воде. Это товар настолько здоровый, питательный, аппетитный, что в наши времена обладает редким достоинством не требовать предъявления продовольственной карточки и почти ничего не стоит». Впрочем, было достаточно немного сливочного и растительного масла, моркови, сельдерея, немного муки и томатного соуса для супа – «хорошего (и по этим временам прекрасного)».

К официальному рецепту

Сразу же после войны была опубликована *«Серебряная ложка»*, еще одна знаменитая итальянская поваренная книга, вскоре занявшая свое место в домах итальянцев. Впервые опубликованная в 1950 году, она постоянно переиздавалась в дополненном виде и стала теперь одним из бестселлеров гастрономической литературы. «Зеленые тальятелле с рагу»[347], хотя и без прилагательного «болонские», явно представляют собой значительную эволюцию. Более того, можно было бы сказать, что именно исчезновение этого уточнения стало причиной широкого распространения рецепта. Самое значительное новшество – это рубленое мясо из свиного огузка, что подтверждает тенденцию к увеличению количества свинины по сравнению с другими ингредиентами. Можно смело утверждать, что к этому времени эволюция уже завершилась, и началось официальное признание рецепта, как это уже случалось в прошлом с тортеллини по-болонски.

Однако настоящий последний акт этой истории начинается с регистрации рецепта «рагу по-болонски» Торгово-промышленной палатой ремесел и сельского хозяйства столицы Эмилии 17 октября 1982 года, трудами Болонского представительства итальянской Академии кулинарии.

> *[…] Болонское представительство итальянской Академии кулинарии торжественно постановляет, что рецепт «классического болонского рагу», слава которого не только универсальна, но и исчисляется веками – настолько, что теряется в истории и граничит с легендой, таков.*

Компоненты и количество

- *Говяжья отбивная – 300 г*
- *Большая панчетта – 150 г*
- *Желтая морковь – 50 г*
- *Твердые части сельдерея – 50 г*
- *Лук – 30 г*
- *Томатный соус, пять столовых ложек*

или

- *Тройной экстракт – 20 г*
- *Белое сухое вино – полстакана*

• *Цельное молоко – один стакан*

Необходимые приспособления

• *Терракотовая сковорода диаметром около 20 см*
• *Деревянная ложка*
• *Нож мецца́луна*

Приготовление

• *Растопить в сковороде нарезанную мецца́луной и кубиками панчетту; добавить тщательно нарезанные мецца́луной овощи и оставить тушиться на медленном огне; добавить мелко нарезанное мясо и тушить, перемешивая до тех пор, пока оно не «зашипит»; вылить полстакана вина и удлиненный помидор с небольшим количеством бульона; оставить кипеть примерно на 2 часа, время от времени добавляя молоко и соль и черный перец.*

• *Необязательно, но желательно после окончания приготовления добавить 1 литр цельного молока.*

• *Такой рецепт, как постановляет Болонское представительство итальянской Академии кулинарии, является наиболее адекватным формуле, гарантирующей классический и традиционный вкус настоящего болонского рагу […]*[348].

Уже известный сценарий, не правда ли? Торжественный тон, обращение к «истории», к тому же граничащей с «легендой», чтобы оправдать «классический» вариант, который, как мы видели в нашем исследовании, на самом деле возник не более 60 лет назад. Присущее итальянской Академии кулинарии желание раз и навсегда зафиксировать рецепт и на сей раз продиктовано стремлением сохранить идентичность города и гастрономическое наследие Болоньи, считающееся частью национальной нематериальной культуры.

Прекрасно. Однако любое такого рода действие имеет два больших ограничения: во-первых, это выбор только одного варианта блюда из десятков распространенных вариантов. Выбор всегда бывает произвольным, даже если его осуществляет человек достаточно компетентный для того, чтобы понять, какой рецепт, в столь сложном деле, наиболее представителен. Во-вторых,

требование привязать ко времени характеристики рецепта подразумевает, что он достиг такого состояния, когда не может и *не должен* больше изменяться, потому что оказался на вершине своей эволюции.

Однако требование остановить эволюцию живого и развивающегося рецепта – напрасное усилие. И здесь происходит примерно то же, что и с языками: по сути бесспорно, что словарь латинского языка не нуждается в постоянных обновлениях; но итальянский словарь, наоборот, требует постоянного пересмотра, чтобы соответствовать новым выражениям и включать в себя новые слова, которые постепенно входят в употребление. Иначе он становится непригодным.

Для многих зарегистрированный рецепт представляет собой точку отсчета, но его, естественно, надо считать таким, каков он есть, то есть одним из множества возможных вариантов, возникших под влиянием того исторического периода, когда он был записан и зафиксирован. Не случайно, например, что рекомендацию добавлять к смеси молоко или сливки, в наше время, несмотря на известные прецеденты, многие гастропуристы считают ересью, к большому неудовольствию итальянской Академии кулинарии и тех, кто считает этот рецепт как единственный и неизменный для приготовления традиционного рагу (помните карбонару восьмидесятых годов?)[349]. Одним словом, то, что гастропуристы своего времени считали неизменным и священным, вызывает противодействие современных гастропуристов в силу общего для всех желания обладать вариантом *идеального* рецепта.

К «научному» рагу

В последние годы подход, несмотря на строгое соблюдение рецепта, стал более мягким. В частности, я имею в виду «научный» подход к кулинарии, анализирующий рецепты с точки зрения пищевой химии и трансформаций, происходящих в процессе приготовления. Такой подход позволил понять причины, лежащие в основе традиционных кулинарных процедур и находить некоторые технические решения для дальнейшего улучшения (это мы видели на примере карбонары). Это так называемые «научные рецепты» – такие, как «рагу (почти) по-болонски», которое так именовал Дарио Брессанини[350], чтобы не навлечь на себя гнев гастропуристов.

Не будучи догматами, рекомендуемые методы используют характеристики отдельных ингредиентов, чтобы попытаться добиться максимального результата с точки зрения вкуса, запаха и консистенции тех исходных ингредиентов, которыми мы располагаем. Например, хорошее рагу обязательно должно сильно пахнуть мясом и овощами, обладать обволакивающей консистенцией и пропитывать пасту. Первым делом нужно выбрать ингредиенты, позволяющие получить идеальный результат при максимально возможном соответствии каноническому рецепту. Смесь овощей, состоящая из сельдерея, моркови и лука и являющаяся основой свежих и растительных вкусов, особенно изменить нельзя – разве что в пропорциях отдельных элементов, в зависимости от вкуса.

Зато необходимо соблюдать баланс между свининой и говядиной, тщательно выбирая куски используемого мяса. Свинина нужна для высвобождения необходимого количества жира и обеспечения готовому блюду той сочности, которая помогает вкусовым сосочкам воспринимать вкусы. Поэтому разумно использовать часть панчетты вместе с куском мяса с прожилками жира. Зато говядина должна содержать значительное количество коллагена, который, в процессе долгого приготовления рагу, преобразуется в желатин. Больше всего для этой цели подходят верхняя часть покромки, рулька или грудинка. Часть говяжьей диафрагмы (постное и насыщенное кровью мясо), которую рекомендовалось использовать в предыдущих рецептах, может способствовать усилению ароматов красного мяса. Разумеется, все мясо должно быть порублено или нарезано ножом. Мне, например, нравятся довольно большие куски, но вы можете исходить из собственных вкусов.

При варке ингредиентов крайне важно сделать так, чтобы

овощи, и особенно мясо, раскрывали свой потенциал через реакцию Майяра, протекающую при температурах от 140 до 180 ˚C, тем самым вызывая реакцию между аминокислотами белков и сахарами. Проще всего поджаривать ингредиенты отдельно с небольшим количеством жира, который может естественным образом содержаться в свинине, или добавить шарик сливочного масла. «Секрет» состоит в том, чтобы за один раз приготовить немного мяса таким образом, чтобы как можно дольше и как можно более равномерно сохранялся контакт с горячим дном сковородки. Альтернативой будет разложить нарезанное мясо тонким слоем в сотейнике и готовить его в духовке при высокой температуре. В любом случае важно получить типичную темную корочку и усилить приятный запах жареного мяса. Потом мясо и обжаренные овощи можно смешать в том же сотейнике и, чтобы еще больше усилить эти ароматы, можно добавить достаточное количество говяжьего бульона, полученного из костей и хрящеватых кусков мяса, доливая его понемногу до тех пор, пока он почти полностью не выпарится.

И, наконец, добавляют концентрированный томатный соус, растворенный в воде или бульоне, и оставляют все это вариться несколько часов – как минимум три, – чтобы полностью растворить содержащийся в мясе коллаген. Специями для обогащения вкуса рагу, если вы хотите получить более сложный аромат, являются корица, гвоздика и мускатный орех, однако сам повар решает, следует ли их положить и в какой дозировке. От личного вкуса зависит и то, что добавлять потом, например, молоко – оно делает блюдо более мягким на вкус, вино или часть колбасы, которая усиливает жирность и вкус. Наука, в кулинарии, предоставляет свободу каждому.

Спагетти по-болонски: параллельная история

Теперь, когда мы восстановили историю возникновения, утверждения и последних результатов изучения рагу по-болонски, остается рассказать о параллельной и очень счастливой судьбе соуса за пределами Италии. На сей раз нам придется пересечь океан и начать с начала, когда рагу еще не существовало и рецепты «по-болонски» были на основе шпината.

Начнем с самого начала. В середине XIX века, примерно за сорок лет до распространения «макарон по-болонски» Пеллегрино Артузи, в Италии в кулинарном справочнике *«Современный итальянский повар»* был опубликован рецепт «лазаньи по-болонски». В нем слои яичного теста чередовались с фаршем, состоявшим из отварного шпината, нарезанного и обжаренного на сковороде с мясным соусом – в «скоромном» варианте – или со сливочным маслом, луком и травами – в «постном» варианте[351]. Хотя упоминаний об этом блюде в Италии действительно мало, в любом случае этот вариант наверняка пользовался определенным успехом, потому что мы неожиданно вновь его находим в рецепте «макарон в болонском стиле»[352] «Книги повара» (*«Cook Book»*, 1896), написанной Оскаром Чирки, знаменитым метрдотелем ресторана Дельмонико. Потом – Уолдорф-Астория в Манхэттене: рецепт запеченной пасты – макарон или лазаньи, – приправленной слоями шпината, сдобренного мясным соусом и пармезаном. Несколько лет спустя было получено подтверждение об их популярности: в журнале, посвященном гостиницам Чикаго 1908 года, среди предложений для меню фигурируют «макароны со шпинатом по-болонски»[353].

Это были те же годы, когда в нашей стране распространялся рецепт белого рагу из телятины Пеллегрино Артузи, очень скоро заставивший забыть все предыдущие рецепты пасты «по-болонски», однако по-прежнему не существовало поваренной книги, которая научила бы ее готовить американцев.

Об этом задумалась Джулия Лавджой Куниберти в 1917 году, опубликовав книгу ради сбора средств для семей итальянских солдат, сражавшихся в Первой мировой войне. Так появились «Практичные итальянские рецепты для американских кухонь» (*«Practical Italian Recipes for American Kitchens»*) – книга, в которой собраны разнообразные типичные итальянские рецепты, многие из которых, как «болонский соус для макарон», были явно позаимствованы из книги Артузи[354]. В изначальном варианте

«Науки на кухне» этот рецепт белого рагу явным образом связан, еще в названии, с макаронами, тогда как о сочетании с тальятелле было лишь мимоходом упомянуто в другом месте текста. Зато в английский традиции Джулия Куниберти рекомендовала, наоборот, использовать приправу одинаково «и для макарон, и для спагетти».

Одним словом, о спагетти впервые упоминается как о достойной альтернативе тальятелле: появились «спагетти по-болонски». Не будем пока говорить о видах используемой пасты: следовательно, рецепт рагу, распространенный первыми американскими изданиями, был всего лишь дословным переводом рецепта, опубликованного Артузи, в Италии, в 1891 году. В Соединенных Штатах этот вариант оставался практически неизменным до тридцатых годов, прежде чем признать, с естественным опозданием, добавление томатного соуса, уже робко проникавшего в итальянские поваренные книги.

Однако в течение нескольких десятилетий американское рагу претерпело собственную эволюцию, приспособившись к народным вкусам, и особенно к требованиям пищевой промышленности, создававшей простые и дешевые рецепты, которые поступят в продажу как уже готовые соусы или просто как готовые консервированные макароны. В Америке возникала все более явная тенденция сокращать время, отведенное для приготовления еды, причем задолго до европейских стран. Новым потребностям семей отвечали готовые блюда, электробытовые приборы и получившие большое распространение супермаркеты: это была настоящая революция в питании, содействовавшая адаптации рецептов требованиям производства, унифицируя вкусы людей. За немногими счастливыми исключениями, большинство продуктов под брендом «по-болонски» в конце концов уже не имели ничего общего с теми особенностями, которые сделали их знаменитыми.

А теперь коснемся самого болезненного (для некоторых) вопроса об американском варианте – выборе спагетти. На самом деле причины этого варианта довольно объяснимы. В самом деле, тальятелле было найти труднее, чем сухую пасту из твердой пшеницы. Конечно, в Болонье существовала давняя традиция приготовленной дома, раскатанной скалкой яичной пасты. Однако было бы немыслимо навязывать эту типично эмилианскую практику Америке, а хрупкость продукта чрезвычайно ограничивала его экспорт. Тем временем спагетти уже распространились на американском рынке, благодаря итальянским общинам, где взаимозаменяемость двух видов длинной пасты была немедленной[355].

Во всяком случае успех спагетти по-болонски в Соединенных Штатах был молниеносным. Очень скоро их включили в меню таких нью-йоркских заведений, как гостиница «*Commodore*», в 1920 году[356], или ресторан «*Moneta's*», в 1931 году[357]. Зато с тех пор спагетти по-болонски стали частью коллективного сознания, связанного с более разнообразной и вкусной итальянской кухней, и по сей день остаются одним из самых распространенных и любимых макаронных блюд.

Несмотря на то, что довоенные хроники подтверждают, что это блюдо подавали в военных столовых или небольших трактирах (но не в Эмилии), где предлагались сытные и недорогие блюда, в Италии спагетти по-болонски пользовались лишь относительным успехом, что нередко объяснялось необходимостью угодить посещающим страну иностранным туристам, привыкшим к зарубежному варианту. Даже в наше время болонским рестораторам трудно объяснить туристам, что такое настоящая городская традиция, несмотря на то что внимание к местной итальянской кухне в последнее время невероятно возросло. Если, приложив небольшие усилия, хорошее рагу можно приготовить почти в любом уголке мира, традиция пасты, приготовленной вручную, осталась настоящей особенностью Болоньи и прилегающих территорий.

Итальянские гастроконсерваторы всегда, как могли, пытались защищаться против этого «дрейфа» пасты к рагу и недавно пошли в последнюю, отчаянную битву против тех, кто хочет объединить рагу с сухой пастой, а не с тальятелле, и нанесли по противникам довольно оригинальный удар. В 2018 году итальянская Академия кулинарии зарегистрировала в Торгово-промышленной палате Болоньи рецепт «спагетти по-болонски» на основе… тунца. Даже не обсуждая достоинств рецепта и того, насколько он может реально представлять болонскую традицию, здесь мы должны себя спросить: почему такая организация, как итальянская Академия кулинарии сочла себя обязанной настолько дистанцироваться от спагетти по-болонски, известных во всем мире как минимум столетие, чтобы предложить в качестве традиционного совершенно другой рецепт?

Очевидно, не следует отбрасывать гипотезу о том, что речь идет о провокации, в которую никто до конца не верит, чтобы перевести внимание на превосходное блюдо (с тальятелле, разумеется), которое, однако, за пределами нашей страны нередко готовили неправильно. Тем не менее, нравится нам это или нет, но спагетти по-болонски еще век тому назад стали частью американской кухни и, несмотря на свое итальянское происхождение, нашли там свое место. Конечно, без этой

параллельной истории Болонья не была бы столь же знаменита в мире.

8
Лазанья

А теперь поговорим об одном из самых роскошных блюд итальянской пасты – о запеченной лазанье (лазанье аль форно). Достойная наследница пирогов с начинкой и настоящих запеканок на аристократических столах былых времен, она долго оставалась связана с торжественными событиями. Это не только праздничное блюдо, но и одна из самых древних – и непрерывных – историй нашей кулинарной традиции.

В Италии мы обнаруживаем ее везде, от севера и до юга. К числу самых знаменитых ее разновидностей относятся, разумеется, и болонские лазаньи из зеленой пасты на основе рагу, бешамеля и пармезана; и неаполитанские, так называемые «масленичные», с рагу, салями, качкавалом, рикоттой и крутыми яйцами; и винчигрясси из Марке, фаршированные свининой и куриными потрохами; и запеканка из Абруццо в двух вариантах – белом и красном; и, наконец, генуэзские лазаньи с песто.

Однако, может быть, самая интересная особенность блюда заключается не в его гастрономических свойствах, а вот в чем: о лазанье не спорят. С одной стороны, существуют рецепты, которые, несмотря на свою эволюцию, не претерпели очень больших изменений – в лучшем случае вы можете стать свидетелем многолетних ожесточенных споров о количестве слоев: семь, девять или двенадцать (потому что их, как розы в букетах, считают по совокупности). С другой стороны, в противоположность тому, что происходит, например, с карбонарой и аматричаной, сама лазанья как блюдо насчитывает уже сотни более или менее пересмотренных вариантов: одним словом, для этого блюда характерна такая пластичность, что с ним можно экспериментировать, не нарываясь на яростные споры с гастропуристами.

И все-таки даже такой вариант лазаньи, как «аль форно», которая, судя по всему, примиряет всех, сосуществовала и, честно говоря, до сих пор сосуществует с «лазаньями» на тарелке, зачастую приправляемыми, особенно в центральной и южной Италии, овощами (как в «санье [пастой прямоугольного формата] с фасолью» из Абруццо). Не очень известные или, лучше сказать, не очень узнаваемые, эти свежие пасты могли бы исчезнуть из-за множества разновидностей, возникших в последние века. Как нам предстоит увидеть, на самом деле это самые древние варианты.

Единственный пример в истории гастрономии, лазанья

сохраняет в своем генетическом коде характеристики блюда аж римской эпохи: это та самая *лагана*, о которой говорят многие древние авторы и которая отчасти остается загадочным объектом. Несомненным представляется только то, что именно она стала родоначальницей всех видов свежей и фаршированной пасты, которые возникали в Средние века и, после долгой эволюции, дошли до наших дней. Итак, начнем отсюда.

От лаганы к лазанье

Самым известным упоминанием о лагане мы обязаны латинскому поэту Горацию. В первой книге своих *«Сатир»* (I века до нашей эры) поэт обращается к римскому сенатору, сравнивая свой день с днем его аристократического собеседника. Он защищает свой образ скромной жизни, от которого он бы никогда не отказался, чтобы приобрести блага и богатства политической должности, неизбежно влекущей за собой и заботы. Он счастлив иметь свободу, в одиночестве бродить по площадям и рынкам города, пока дома его ждет скромный ужин из «порея, нута и *лаганы*».

> • *Поэтому и по многому другому, о прославленный сенатор, я живу гораздо спокойней тебя. Я, куда пожелаю, отправляюсь один, сам справляюсь о цене салата и полбы. Вечером я брожу по цирку, кишащему мошенниками, или по форуму и слушаю прорицателей. Наконец я возвращаюсь домой, к моему ужину и моей миске с пореем, нутом и лаганой*[358].

Хотя поэт и не уточняет, что он имеет в виду, говоря *«inde domum me ad porri et ciceris refero laganique catinum»*, очевидно, что речь идет о простом блюде, вероятно, известном всем современным ему читателям. Нам же, однако, сразу не понять, как выглядели лаганы Горация. Они были частью самого блюда, какой-то разновидностью блюда из теста? Или же, как утверждают другие, они были обычными хлебными лепешками в дополнение к миске с зеленью и овощами[359]?

В подтверждение первой гипотезы, согласно которой лаганы были чем-то вроде пасты еще до того, как ее так назвали, можно привести несколько фрагментов, содержащихся в трактате *«О медицине»*, составленном Авлом Корнелием Цельсом в I веке нашей эры. Опираясь на эти упоминания, можно, косвенным образом, составить представление о виде и, прежде всего, о консистенции этого блюда. В первом интересующем нас фрагменте автор начинает с того, что, исходя из вкусовых особенностей и консистенции, он различает два типа продуктов: *lenes* («нежные») и *acria* («острые»). «Лазаньи» относятся к первому типу – типу продуктов мягких и студенистых.

> • *Это (продукты) нежные (lenes): бульон, суп, лазанья (laganus), крахмал, перловая каша, жирное и студенистое*

мясо, каким обычно бывает мясо всех домашних животных, особенно лап свиней, голов козлят, телят и ягнят, все виды мозгов; а также все то, что называют луковицами, молоком, вареным суслом, изюмом и орехами пинии.

• Следующие (продукты) острые (acria): все особенно твердое, все терпкое, все соленое и сладкое, в том числе и сам мед. Аналогично и чеснок, лук, руккола, рута, кресс-салат, огурцы, свекла, капуста, спаржа, горчица, редис, эндивий, базилик, салат и большинство ароматических трав[360].

Затем о лаганах вновь упоминается в части, посвященной ортопедии. Здесь о них говорится как о пище, подходящей для тех, кто перенес перелом челюсти и должен постепенно возвращаться после изначальной жидкой пищи к нормальной:

• Однако, говоря о нижней челюсти, необходимо добавить, что жидкую пищу следует принимать в течение более долгого времени. И даже после этого пациент должен продолжать есть пищу, подобную лазанье [lagano similibusque], и не должен есть ничего жесткого до тех пор, пока образование костной мозоли не сделает челюсть достаточно твердой[361].

Оба упоминания наводят на мысль, что та лагана, на которую ссылается Цельс, была очень нежной и мягкой пищей, совместимой с вареной смесью воды и пшеницы, которая тысячу с лишним лет спустя обнаружится в первых рецептах средневековых лазаний. Однако, к сожалению, в латинской литературе не обнаружено других подтверждений того, что лагана выглядела именно так, в то время как имеются многочисленные свидетельства существования формата тонкого, как лист теста, хлеба, который жарили или запекали в печи[362].

Наиболее точным описанием этого продукта мы обязаны Афинею Навкратийскому, греко-египетскому писателю II века нашей эры. В своей книге под названием *«Пирующие мудрецы»* – своего рода философском диалоге по образцу *«Пира»* Платона – он приводит огромное множество цитат на тему пира. Первое упоминание, вызывающее наш интерес, относится к типу хлеба, именуемому *«артолаганон»,* – разновидности тонкого листа теста, которую другие авторы называют *«тракта»* (буквально – «раскатанная»).

• [В хлеб] названный артолаганон, добавляют

немного легкого вина, перец, молоко и немного растительного масла или жира. Для приготовления этого типа тракты [тонкого листа теста], называемой капирия, смешивают те же ингредиенты, что и для хлеба артолаганон[363].

Но именно во втором упоминании Афиней приводит первый самый настоящий рецепт (заимствуя его, в свою очередь, из текста I века нашей эры, *«Книги пекаря»*, Хрисиппа из Тианы). Лагана, упомянутая здесь с альтернативным названием *catillus ornatus*, готовится из смеси муки, вина, сока латука, сала и перца; потом ее жарят в растительном масле.

> • *То, что римляне называют catillus ornatus, готовится так: помой и очисти пучки латука; налей вина в ступку и натолки в ней латук, затем выжми сок и замеси с пшеничной мукой тонкого помола; дай постоять и опять разотри с силой, добавь немного свиного сала и перца, снова размешай, раскатай тонким слоем, выровняй, обрежь [неровные кончики], разрежь на кусочки, помести их в сито и вари в очень горячем оливковом масле*[364].

Затем *лагана* появляется несколько раз и в варианте Библии, переведенной на латынь святым Иеронимом, так называемой *Вульгате*[365]. И здесь она описывается как своего рода тонкий пресный хлеб, сбрызнутый растительным маслом. Следовательно, в IV веке нашей эры – когда был осуществлен перевод – этот латинский термин обозначал хлеб, а не пищевую пасту. Через два века Исидор Севильский, в своих *«Этимологиях»*, объясняет, что «*лаганум* – это широкий и тонкий хлеб, который сначала варят в воде, а потом жарят в масле»[366], объединяя в одном рецепте два способа, которые, вероятно, долгое время сосуществовали, – способ варки пасты и способ ее жарки.

Единственные сколько-нибудь пространные рецепты, явно говорящие о лаганах римского мира, содержатся в книге *«О поваренном искусстве»* – трактате о кулинарии, приписываемом повару Апицию, но в действительности представляющем собой собрание нескольких текстов, написанных между I и IV веками нашей эры. Нам же особенно интересны рецепты *патины* («пирога») *Апиция* и *повседневной патины* – двух запеканок, состоящих из чередующихся слоев теста и начинки из мяса, рыбы, яиц, ароматических трав и других ингредиентов.

Способ составления этих двух блюд и запекание в печи очень напоминают современные лазаньи, но с тем существенным различием, что пасту со слоями тонкого теста предварительно не

варят. Как это часто бывает в старинных поваренных книгах, текст довольно скуп на подробности, и неясно, нужно ли эти тонкие хлебные вафли предварительно запекать в духовке или жарить, или их использовали в сыром виде. Единственное указание, наводящее нас на мысль о мягком и тонком тесте, – это рекомендация покрыть запеканку последним слоем лаганы и проткнуть ее соломинкой – этот способ используется и в наше время для запеканок, содержащих очень влажные начинки, чтобы дать выйти пару, который в противном случае оставался бы внутри: таким образом, внутренние слои теста провариваются при контакте с жидкостью приправы, пока внешний слой образует корочку благодаря сухому теплу духовки[367].

Рецепт пирога Апиция

• Возьми вареное вымя свиньи и нарежь его на кусочки, мякоть рыбы, курицы, птицы славки или вареные грудки дроздов и все, что есть самого лучшего. Тщательно нарежь все это мясо, кроме мяса славок. Взбей сырые яйца с растительным маслом. Истолки: перец и гладыш, смешай с гарумом, вином и поставь вариться в кастрюле, связав крахмалом. Однако сначала положи в кастрюлю все нарезанное мясо и дай ему вариться. Сварив его, сними кастрюлю с огня, вынув мясо с соусом, и налей в кастрюлю половник, чередуя с зернами перца и орешками пинии так, чтобы на каждый слой (соуса) положить слой пасты снизу и сверху. Чередуй листы теста с половниками соуса. Накрой все это листом теста, сделав в нем отверстия полой соломинкой, для вкуса приправь перцем. Однако сначала скрепи мясо, разбив яйца, и таким образом разложи его с фаршем в кастрюле. Смотри выше, какую бронзовую кастрюлю нужно использовать.

Повседневный пирог

• Возьми вареное вымя свиньи, вареную мякоть рыбы и курицы; аккуратно нарежь. Возьми бронзовую сковородку, разбей в нее яйца и взбей их. Положи в ступку и истолки перец и гладыш, смешай с гарумом, вином из изюма и небольшим количеством растительного масла. Вылей в кастрюлю и вари до тех пор, пока не затвердеет. Положи в соус нарезанную мякоть. Положи на дно бронзовой кастрюли тонкий лист теста, налей туда половник начинки, приправь растительным маслом и расположи так же и другой лист теста. Накрой все это листом пасты, сделав в нем дырочки полой соломинкой. Положи в тарелку, приправь перцем и подавай на стол[368].

Резюмируя то, что мы видели до сих пор на основе исторических источников, можно предположить, что в римскую эпоху наверняка существовало два вида лаган. Мягкие, впервые описанные Цельсом и образовавшиеся в результате варки пасты. И хрустящие, жареные или запеченные в духовке листы теста – вероятно, самые распространенные.

О том, какими были те, о которых упоминал поэт Гораций, спорят до сих пор, хотя сама фраза «миска с пореем, нутом и лаганами» наводит на мысль о блюде, состоящем из трех ингредиентов, входящих в состав того же блюда – с пастой, сваренной, вероятно, с овощами, как это принято делать и в наше время для калабрийского блюда «лагане-и-чечи» («лапша с нутом»). Если это так, то непонятно, почему источники ничего не говорят об этом использовании злаков, потому что тогда изобретение свежей пасты можно было бы отнести к римской эпохе. Наверняка это блюдо было не особенно распространено, и,

возможно, речь шла, как на это, похоже, намекает фрагмент из Горация, о скромном блюде, употреблявшемся простонародьем, – одном из тех блюд, о которых не упоминают летописцы и даже поваренные книги. В любом случае, мы еще очень далеки от рецептов эпохи Средневековья, которые сделают из лазаньи и свежей пасты оболочку, которую можно приправить и фаршировать по желанию.

Лазаньи и прожорливые монахи

Если латинские свидетельства о лагане наводят на мысль о безусловно скудном и как бы «больничном» блюде (учитывая то, как его советовал использовать римский врач Цельс), то первые упоминания о лазанье в средневековых текстах подчеркивают противоположную характеристику: чревоугодие. Очень часто мы обнаруживаем их в качестве главных героев хроник и комических новелл, где они представляют собой объект желания крестьян и прожорливых монахов.

Одно из первых упоминаний о блюде содержится в одном из исторических источников, особенно богатых рассказами, фактами и случаями XIII века – *«Хронике»* монаха Салимбене ди Адама Пармского. В отчете за 1284 год отец Салимбене рассказывает, что он знавал одного монаха, некого Джованни из Равенны, настолько толстого и дородного, что он был вынужден заметить: «Я никогда не видел никого, кто бы, как он, так охотно ел лазаньи с сыром»[369].

В точности неизвестно, когда появилась мода подавать лазанью с сыром. Однако первое упоминание на итальянском языке слова «лазанья», судя по всему, появилось всего на пару лет раньше «Хроники» пармского монаха. Оно появляется в болонском сборнике документов, датированном 1282 годом, где, в народном сочинении на вульгарной латыни[370], приводится стих: «Из лазаньи готовят семь блюд»[371]. В последующие два века о блюде вновь упоминается в двух новеллах, обыгрывающих комический образ прожорливого монаха (самый настоящий *топос* народной средневековой литературы), который, не в силах устоять перед искушениями чревоугодия, прибегает к самым хитрым козням, чтобы набить свое брюхо.

Первая из этих новелл, написанная уроженцем Лукки Джованни Серкамби в начале XV века, рассказывает о монахе, придумывающем уловку, чтобы получить ужин от супружеской пары крестьян. Договор был таков: помимо предложенной еды, брат Томмазо съест еще, в качестве епитимьи, 25 речных камней. Сгорая от желания наблюдать за происходящим, пара наивных крестьян идет собирать камни и готовить остаток ужина, дабы удовлетворить желания монаха: «Монах остается спросить у Чайи, есть ли у нее мука: Чайя говорит, что да […] Брат Томмазо велит подать ему сыр и велит его натереть, а ей говорит, чтобы она приготовила лазанью. Так и было сделано. Котелок поставили на огонь, и лазанью приготовили, обильно посыпали ее тертым сыром и отложили в сторону»[372]. Советую прочитать новеллу,

чтобы узнать, сколько и каких небылиц придумывает монах, съев ужин на дармовщину, чтобы не глотать, к огромному разочарованию крестьян, камни, о которых они договаривались.

Вторым упоминанием мы обязаны книге *«Рассказы из Порретты»* (1478 года) – сборнику новелл по образцу *«Декамерона»* Боккаччо, где автор, болонец Сабадино дельи Ариенти, прикидывается, будто собирает рассказы молодых посетителей термального курорта Порретта. В интересующем нас эпизоде говорится о трех монахах, приказавших своему немецкому повару приготовить «добрую миску лазаньи с хорошим тертым сыром». Уже от одного запаха от церковной воздержанности не остается и следа: «Когда аббат учуял запах лазаньи, у него настолько разыгрался аппетит, что он сразу же положил себе в рот большой кусок». Только что поданная лазанья еще очень горячая. Аббат, чтобы не показаться невоспитанным, все равно пытается ее проглотить, но у него на глазах выступают слезы. Два монаха, видя, что лицо собрата выражает такое страдание, просят его объяснить, в чем дело, и аббат отвечает, что его растрогало воспоминание о том прекрасном времени, когда они ели лазанью вместе с собратьями, которых уже нет. Двое других монахов, растроганные этим объяснением, пытаются утешить аббата, но, проглотив ту же самую очень горячую лазанью, понимают, что он солгал, и начинают взаимно обвинять друг друга и в конце концов бросают друг в друга лазаньями[373].

Сухая паста из лазаньи

Важной особенностью этих трех источников, помимо более или менее комического контекста, является то, что, даже охватывая примерно два века, они, похоже, описывают общий (и, по-видимому, очень любимый) тип пасты, которую готовят на месте. Но как именно готовились эти лазаньи, вводившие в грех чревоугодия несчастных средневековых монахов? Все рассказывающие об этом рукописные поваренные книги являются частью уникального огромного корпуса кулинарных трактатов, копировавшегося и перерабатывавшегося вплоть до середины XV века. Происхожнение книги относят к середине XIII века; она появилась в Южной Италии, при дворе Фридриха II[374].

Из этого источника явствует, что наиболее распространенными лазаньями были листы теста, нарезанные квадратами, прямоугольниками или ромбами, *losanga* (может быть, слово «лазанья» произошло от названия этой формы)[375]. Потом пасту варили, сливали и приправляли, слоями чередуя с тертым сыром. Чтобы сделать блюдо вкуснее, иногда советовали использовать специи[376] – хотя последние, разумеется, приберегались лишь для самых состоятельных (именно поэтому они никогда не фигурируют в рассказах, изобилующих, как мы видели выше, монахами и крестьянами). Чтобы есть их, не обжигая пальцев, пользовались заостренной палочкой, предшественницей современной вилки.

Чтобы приготовить лазанью, возьми забродившее тесто и раскатай его как можно тоньше. Затем раздели его на квадратики длиной в три пальца. Потом возьми кипящую подсоленную воду и положи в нее вариться вышеупомянутые лазаньи. Когда они будут готовы, возьми тертый сыр. И, по желанию, можешь взять хорошие специи в порошке и посыпать ими разделочную доску. Потом положи сверху лист лазаньи и снова его посыпь; сверху – другой лист и тоже его посыпь и делай так до тех пор, пока разделочная доска или миска не будут заполнены. Тогда сможешь есть с помощью деревянной палочки[377].

В данном конкретном случае используется «забродившее тесто», или дрожжевое, используемое для выпечки хлеба, но существовало и более простое тесто, замешиваемое непосредственно перед приготовлением только с водой и мукой.

О лазанье

> • *Возьми хорошую белую муку, разведи ее теплой водой и замешай густое тесто; потом раскатай его тонким слоем и оставь сохнуть. Вари в бульоне от каплуна или другого жирного мяса; потом положи в тарелочку с тертым жирным сыром, слой за слоем, по вкусу*[378].

Видимо, существовал и третий тип. Он был не столь распространен, но очень напоминал старинное тонкое тесто, описанное Исидором Севильским; сначала его варили, а потом жарили.

> • *Можно готовить лазанью и по-другому. Приготовь ее до полуготовности, достань из кастрюли, добавь холодную воду и все необходимое (в холодном виде), добавь специи и шафран, а потом остуди*[379].

Однако эта старинная «лагана» вскоре будет забыта последующими поваренными книгами и не доживет до эпохи Возрождения – времени, когда блюд из пасты становилось все больше, и в лазанью, для насыщенности, начинают добавлять яйца, делая тесто более вязким и вкусным, что позволило лазанье с полным правом войти в категорию свежей пасты.

Зато лазанья только из воды и муки будет распространена нешироко: о ней будет, время от времени, упоминаться и в более поздних источниках – таких, как *«Хозяйство горожанина в усадьбе»* (1644) болонца Винченцо Танара («Из воды, бульона и муки делается обычное тесто для приготовления миллефанти и тонкого теста, из которого делают тальолини, страццателле, *лазаньи скоромные и постные*, тортелли скоромные и постные». Аналогично сохранятся – у того же Танары и других авторов XVI

века[380] – лазаньи из дрожжевого хлебного теста, просто тонко раскатанного и сваренного, под названием лазаньи «на ветер». В книге *«Практический мажордом»* (1627) Витторио Ланчеллотти мы не находим настоящего рецепта, но даже простое описание блюда дает представление о том, как оно отличалось от современного: тогда слои пасты из дрожжевого теста перемежались грудками и кожей каплуна, сливочным маслом, пармезаном и ломтиками проволы, обжаренными в сливочном масле.

> • *Лазаньи «на ветер» варятся в хорошем бульоне из каплуна, в больших блюдах, с грудками и кожей каплуна, сливочным маслом, тертым пармезаном, кусочками проватуры, предварительно обжаренными в сливочном масле, с пастой из тонкого теста снизу и сверху и с кусочками свежего сливочного масла внутри*[381].

Как бы то ни было, но, за исключением этих все более редких случаев, начиная с конца XVII века, тесто для тальятелле, паппарделле и лазаньи постепенно становится одинаковым: мука, яйца и немного воды. Да и способ подачи был очень похожим, и, помимо неизбежного сочетания сливочного масла и сыра, чаще всего было принято подавать лазанью с мясными блюдами, особенно с отварными или жареными крупными птицами. До XIX века было принято, что куры, утки и пулярки – так называемые «кастрированные» куры, болонское блюдо – покрывались не только тальятелле и отварной лазаньей, но и тортелли и макаронами, надлежащим образом посыпанные тертым сыром[382]. Если, например, вы ждете гостей и хотите попробовать приготовить необычное блюдо эпохи Возрождения (если, конечно, вам удастся достать мясо журавля), вы можете вдохновиться этим рецептом Бартоломео Скаппи, Микеланджело итальянской кухни.

> • *[…] этот журавль великолепен, когда его сварили в воде, добавили специи и прошутто, в бульоне которого потом варится лазанья, подаваемая с тертым сыром, посыпанная сверху корицей, и если журавль будет разделан, то, сварив, его можно будет покрыть лазаньей, о которой говорилось выше*[383].

Теперь, когда вы это знаете, будьте любезнее, когда поедете гурманствовать в Германию или Англию, потому что, может быть, по вине дедушки вашего прапрапрадедушки вам предложат пасту (бланшированную)[384] в качестве гарнира к мясному блюду.

Лазанья аль форно

Если абстрагироваться от народного употребления вареной и приправленной простым сыром лазаньи, то мы обнаружим, что на самом деле со времен Средневековья лазанья уже была частью параллельной истории. Она была тем форматом, который предпочитали для приготовления так называемых «слоеных тортов», запеканок для выпечки в духовке, в составе которых были гораздо более сложные приправы, а не простой сыр.

Чтобы понять, о чем идет речь, сделаем шаг назад и вернемся к *«Книге о кулинарном искусстве»* (одной из поваренных книг, происходящих от средневекового корпуса поваренных книг Фридриха II).

> • *Если хочешь приготовить торт из лазаньи, положи в лазанью яичницу, вареные яйца или омлет и равиоли, нарезанные на куски или целые, тертый или нарезанный жирный сыр, свиное сало в достаточном количестве; расположи смесь слоями, добавив специи. А наверху из пасты сделай змею, сражающуюся с голубем или каким-то другим, каким тебе нравится, животным. Потом возьми кишки с хорошей начинкой и размести их вокруг наподобие стены. Потом раскрась слои по твоему вкусу и поставь в духовку. Потом с большой торжественностью сервируй стол в присутствии хозяина*[385].

Как это часто бывает, средневековый рецепт не вдается в подробности того, как следует готовить пасту, и не приводит точный состав ингредиентов, из которых состоит начинка. Единственное, о чем можно сказать с уверенностью, так это о том, что это было блюдо значительных размеров и довольно насыщенное; одним словом, блюдо для господ, подаваемое «с большой торжественностью». Торт с лазаньей был окружен «стеной» из колбас и покрыт пастой, украшенной по вкусу – здесь рекомендуется изобразить сверху ни больше ни меньше как битву змеи с голубем. Внутри лазанья была начинена яйцами – они могли быть яичницей, крутыми или омлетом, – равиоли[386], сыром, салом и специями (которые к тому же служили для окраски разных слоев запеканки)[387].

Через несколько веков, в 1570 году, все тот же Бартоломео Скаппи предложил другой рецепт, «пирог с тальятелле или лазанья» в идеальном стиле эпохи Возрождения. На этот раз запеканка находилась под корочкой «королевской пасты» (своего

рода песочного теста с уменьшенным количеством сливочного масла), в которой лазанья, сваренная в бульоне или молоке, чередовалась со слоями проватуры (плавленого сыра, подобного проволе или моцареллы), сливочного масла, тертого пармезана, сахара, перца и корицы. Следующий этап запекания был необходим для приготовления королевской пасты и плавления сыров.

> • *Чтобы приготовить торт из тальятелле или лазанью, сваренную в жирном мясном бульоне или в молоке…*
>
> • *Возьми тальятелле или лазанью, приготовленные из муки высшего сорта, яйца, теплое козье молоко или теплую воду и вари их в жирном мясном бульоне, в козьем либо коровьем молоке. Когда они будут готовы, их вынимают и оставляют остывать, чтобы можно было разрезать. Потом берут форму для выпечки, смазанную сливочным маслом, с листом королевской пасты, полученной из муки высшего сорта, розовой воды, сахара и сливочного масла, а сверху кладут лист теста, из которого делают слой с ломтиками проватуры, посыпанными сахарной пудрой, перцем, корицей, с несколькими кусочками свежего сливочного масла, с тертым сыром пармезаном, а потом сверху кладут нарезанные тальятелле или лазанью, а на этой лазанье делают слой из тех же ингредиентов, которые расположены ниже; таким образом можно сделать больше слоев. Выпекайте это в духовке или в форме для запекания без крышки, а когда блюдо будет почти готово, его посыпают сахарной пудрой и корицей и кладут много сливочного масла. Таким образом можно приготовить любого рода нарезанные ножом макароны, приготовленные вышеобозначенным способом. Одновременно их можно переложить мятой, майораном, раздавленным чесноком и подавать горячими в любое время*[388].

Однако после этого происходит нечто странное. Рецептов запеченной лазаньи становится все меньше. В частности, торт из запеченной лазаньи, похоже, исчезает с гастрономического горизонта вплоть до второй половины XVIII века. Что же случилось?

Для итальянской кухни завершилось великолепие эпохи Возрождения. По окончании этого счастливого и творческого периода наступило долгое время зависимости от французской

кухни, и только в середине XVIII века повара обратились к современности, выдвинув новые предложения, переосмысливающие французские блюда в нашем ключе. Примером этого является несколько запеканок, о которых пишет анонимный автор поваренной книги *«Пьемонтский повар, усовершенствованный в Париже»* (1766). В ней он представляет совершенно итальянскую версию с начинкой из пасты[389]. В частности, два интересных блюда из запеченной лазаньи первыми свидетельствуют о стремительно развивающейся гастрономической тенденции. Его лазанья с щукой – это простое блюдо из слоев пасты, чередующейся с мякотью щуки, сливочным маслом, тертым сыром, перцем и мускатным орехом; и тот же метод используется для варианта на основе хвостов раков[390].

Эти два блюда, хотя в то время они не имели большого успеха и никогда не считались необходимыми в итальянской гастрономии, сыграли, тем не менее, значительную роль первопроходцев: вдохновившись этими вариантами, за несколько лет некоторые поваренные книги заложили основы современной лазаньи, которая потом будет представлена, с вариантами, в разных региональных блюдах.

Всего через пять лет после *«Пьемонтского повара, усовершенствованного в Париже»* выходит еще одна анонимная поваренная книга, *«Пьемонтская стряпуха»* (1771), предложившая три новых рецепта запеченной лазаньи: две запеканки из лазаньи, одна простая и одна на растительном масле (для постных дней); и третья лазанья со сливочным маслом. Больше всего нас интересует первая запеканка, потому что в ней используются ингредиенты – прошутто, трюфели, грибы, мозги и мясной соус, – которые будут постоянно встречаться в следующие годы и станут основой большинства рецептов запеченной лазаньи до конца XIX века. В этом рецепте лазанья описывается как широкие тальятелле, смешанные с приправой, а потом помещенные в оболочку из тонкого теста, украшенного полосами, расположенными на дне сотейника (как это мы делаем сегодня с фруктовыми пирогами). После этого запеканку подавали в перевернутом виде, с отверстием в центре, в которое наливали другой мясной соус.

Запеканка из лазаньи

> • *Приготовьте пасту с яйцами, небольшим количеством воды и щепоткой довольно жесткой соли, сделайте четыре или пять слоев, оставив их на некоторое время высыхать, потом нарежьте ее на куски длиной в два пальца. В кипящую воду с солью положите на четверть часа лазанью, потом слейте с нее воду половником. Взяв нарезанный очень тонкими ломтиками прошутто, трюфели, грибы, нарезанные говяжьи мозги, свежее сливочное масло, корицу в порошке, тертый сыр и соус, смешайте все это с лазаньей в кастрюле; получится очень вкусно. Это будет обычное листовое тесто. Смажьте внутри другую кастрюлю сливочным маслом, потом выложите по своему вкусу полоски листового теста, положите сверху слой той же пасты, как для обычной запеканки, а потом положите внутрь подготовленные ингредиенты, покройте другим слоем той же пасты и варите это в духовке в течение полутора часов. Потом выложите это в свою тарелку, и сделайте отверстие, чтобы влить внутрь вкусный густой соус, и подавайте*[391].

Очевидно, что все эти первые примеры лазаньи взяты из пьемонтских поваренных книг, хотя в последующие десятилетия ей не посчастливилось обрести благодатную почву для того, чтобы совершенствоваться и стать одним из традиционных блюд в регионе своего происхождения. В наше время никто не надеется найти в туринском ресторане лазанью со щукой, тогда как у неаполитанских лазаний, лазаний из Марке, болонских и генуэзских лазаний[392], как мы еще увидим, была гораздо более счастливая и интересная история.

Лазанья по-неаполитански, винчисграсси, лазанья по-болонски

В конце XVIII века, через несколько лет после дебюта в Пьемонте, запеканку из лазаньи внедрил в неаполитанскую кухню один из величайших новаторов гастрономии южных стан – Винченцо Коррадо[393]. Благодаря его влиянию запеканки станут одним из обязательных блюд больших торжественных ужинов всей южной Италии.

Как явствует из рецепта, который мы процитируем ниже, лазанья, представленная в его самой известной книге, *«Галантный повар»*, (1773), гораздо больше похожа на блюдо, описанное в *«Пьемонтской стряпухе»*, чем на современную неаполитанскую лазанью, но с одним исключением: в блюдо добавлялась проватура, придававшая ему его типичный «струящийся» вид. В остальном начинка предусматривает пармезан, «кули» (соус) из телятины[394] и прошутто.

Запеканки из лазаньи с прошутто

• Сварите лазанью в бульоне, остудите, приправьте ее тертым пармезаном, нарезанной на кусочки проватурой, густым телячьим соусом и прошутто. Положите ее в предварительно смазанную сливочным маслом сковороду, выложив изнутри широкими и длинными ломтиками прошутто, тесно прилегающими друг к другу, смешайте ее со взбитыми яйцами; покройте запеканку тестом из проватуры, смазанным яйцом, и поставьте варить[395].

Прошло еще пятьдесят с лишним лет, и Коррадо передал

эстафетную палочку Ипполито Кавальканти – новому представителю неаполитанской кухни – и его поваренной книге *«Теоретико-практическая кухня»* 1837 года. В последнем разделе книги, посвященном «домашней кухне», Кавальканти описывает разные народные блюда (только на неаполитанском диалекте). Среди них встречается великолепный вариант «карнавальной лазаньи» на основе сыра (с добавлением, в стиле эпохи Возрождения, сахара и корицы), соуса тушеного мяса, фрикаделек и кусочков моццареллы или проволы.

Лазанья

• Для карнавала можно приготовить и блюдо из лазаньи. Из Пеннино[396] *возьмите хорошие широкие тальятелле (обратите внимание, что для их приготовления потребуется больше времени); приготовив их, выложите слоями в круглом сотейнике или в терракотовой сковороде; каждый слой приправляется сыром и бульоном от хорошего тушеного мяса; потом выложите еще один слой из очень маленьких фрикаделек, перемежаемых кусочками проволы или моцареллы. Если хотите их подсластить, добавьте в сыр сахар и немного корицы. Потом поставьте вариться в форме, с огнем сверху и снизу. Какое же это вкусное блюдо!*[397]

Как и все традиционные блюда, неаполитанская лазанья со временем тоже эволюционировала, и ее состав постепенно обогащался ингредиентами, которых не было в первых рецептах. Например, рикотта и свиной соус, которые используются до сих пор и впервые появляются в издании 1927 года «Талисмана счастья»[398] Ады Бони; вероятно, они возникли под влиянием уже довольно прочной, но еще изменяющейся традиции. Со временем

слои карнавальной лазаньи обогащались все большим количеством деликатесов, и она стала одним из символов неаполитанского кулинарного изобилия, отлично представленного и в современном варианте, предусматривающим, по порядку: рикотту, соус свиного рагу, жареные фрикадельки, колбаски или луканские шпикачки, крутые яйца и ломтики мало выдержанного качкавала[399].

Всего через год после поваренной книги Коррадо был опубликован еще один классический труд, посвященный региональной кухне, – «Мачератский повар» Антонио Неббия. Книга, впервые опубликованная в 1779 году, в основном посвящена кухне области Марке – географической зоны, на которую до тех пор другие великие повара обращали мало внимания. Просматривая рецепты, мы обнаруживаем интересный «соус для причисгас», где под последним термином подразумевается тип лазаньи, в настоящее время известной под названием «винчисграсси», который и по сей день характерен для Марке. Неббия приправляет слои нарезанным кубиками прошутто и трюфелями, смешивая все и получая своего рода бешамель, который готовится из молока, муки и сливок. В дополнение к приправе – неизменные масло и пармезан.

Соус для причисгас

• Возьмите полфунта (170 г) прошутто, нарежьте его маленькими кубиками, с четырьмя унциями (113 г) мелко нарезанных трюфелей; потом возьмите 0,5 литра с небольшим (670 сантилитров) молока, разведите его в кастрюле с тремя унциями (85 г) муки, поставьте его на плиту и положите в кастрюлю прошутто и трюфели, постоянно помешивая смесь до тех пор, пока она не закипит; она должна кипеть полчаса; потом положите туда четверть фунта (170 г) свежих сливок,

перемешивая все до образования однородной массы. Потом приготовьте тесто для тальолини, положив внутрь два яйца и четыре желтка, раскатайте его не слишком тонко и нарежьте так, как это делают для неаполитанских миндальных пирожных, на не очень широкие полосы; варите его с половиной бульона и половиной воды, приправьте солью. Возьмите блюдо, которое вы подадите к столу; можете сделать вокруг этого блюда кайму из соленого песочного теста, чтобы налить соус и не дать ему вылиться, когда вы поставите его в духовку; тесто должно немного подрумяниться. Когда лазанья будет готова, нарежьте ее так, как это делают для миндальных пирожных; достаньте ее и посыпьте пармезаном. Положите на это блюдо слой соуса, сливочного масла и сыра и еще один слой широкой лазаньи, выложив их на ровную поверхность. Делайте так до тех пор, пока не наполните это блюдо. Надо предупредить, что верхний слой должен быть покрыт соусом, сливочным маслом и пармезаном. По окончании поставьте все это в духовку, чтобы оно подрумянилось[400].

Но и в этом случае первый рецепт был не вполне окончательным. Не хватало важнейшего ингредиента современного рецепта – куриных потрохов. Они появляются через несколько лет в Римской области, в списке ингредиентов для «Гатто из жирной лазаньи»[401] в *«Современном Апиции»* (1790) Франческо Леонарди, который – как это явствует из названия – приводит другой вариант той же лазаньи. С другой стороны, Леонарди уже имел представление о приправах на основе куриных потрохов – таких, как «рагу меле»[402] или «рагу из фегатини»[403], очень популярных в XIX веке. Возможно, они повлияли на состав начинки этих особых лазаний из Марке, благодаря чему они получили свой современный вид. Несмотря на эти небольшие изначальные различия, винчисгрясси остаются одним из блюд, претерпевших за века своей истории меньше всего изменений, и их можно считать самым настоящим памятником итальянской гастрономии.

История лазаньи по-болонски – вероятно, самого известного ее варианта, которому большего всего подражали в мире – немного отличается от других, потому что в эпоху, когда возникла мода на запеканки, то есть на рубеже XVIII и XIX веков, в Болонье еще не было главного ингредиента современного рецепта, то есть рагу[404]. Несмотря на это, в середине XIX века, лазанья «по-болонски» уже существовала. Впервые она была

описана в *«Экономном гастрологическом кодексе»* (1841). Прошло больше полувека после появления первых публикаций о лазанье по-неаполитански и о винчисграсси из Марке – блюд, уже гордившихся несколькими вариантами, – и, по какой-то причине, в столице Эмилии появился очень своеобразный вариант. Вместо подливок, состоящих из сыров, рагу и бешамели, первые болонские лазаньи приправлялись простым отварным шпинатом, нарезанным и сдобренным мясным соусом (тогда как в постном варианте мясной соус заменяется поджаренным луком, сливочным маслом, ароматическими травами и специями, состав которых не уточнялся).

Лазанья по-болонски

> • *Для приготовления лазаньи по-болонски применяется тот же метод, что и для лазаньи по-генуэзски*[405]*. Приправа готовится следующим образом. Возьмите нежный, тщательно очищенный вареный шпинат, промойте его в свежей воде, хорошенько выжмите и нарежьте как можно тоньше, приправив хорошим мясным соусом. Затем добавьте столько соуса, сколько вам потребуется для того количества лазаньи, которое вы захотите приправить. Если вы готовите постную лазанью, сделайте соффритто из лука, ароматических трав, специй и сливочного масла и, если потребуется, положите, как говорилось выше, шпинат и сливочное масло*[406]*.*

По сравнению с той лазаньей – вкусной, жирной, насыщенной, – к которой мы привыкли, эта лазанья должна была показаться определенно более изящной (может быть, немного монашеской). В любом случае, блюдо получило определенный успех и через 4 года его включили в две поваренные книги –

«Современная стряпуха» Джованни Брицци и в тринадцатое издание *«Современного итальянского повара»* 1851 года[407]. Но что об этом сказал великий ценитель болонской кухни Пеллегрино Артузи? В эпоху *«Науки на кухне»* (1891 года) лазанья, судя по всему, еще не была значительным блюдом, и единственным упоминанием о ней во всей книге остается то, которое было включено в рецепт «домашней утки». В нем автор советует использовать соус, чтобы приправлять «суп из полосок или домашнюю лазанью»[408]. Однако за ним можно признать косвенное влияние: Артузи действительно сыграл главную роль в огромной популярности рагу по-болонски в XX веке, и именно благодаря этому успеху оно, по всей вероятности, было включено в состав лазаньи по-болонски, где мы ее впервые обнаруживаем в 1908 году, в рецепте *«Ста фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»*.

Лазаньтте по-болонски

• Очистите полкилограмма шпината, варите его 8 минут в небольшом количестве воды, слейте и положите в сито, затем смешайте с килограммом муки и тремя яйцами. Потом раскатайте тесто как можно тоньше и приготовьте из него несколько лазаний такого размера, как вы хотите. После этого приготовьте хорошее говяжье рагу и хороший соус бешамель. Потом отварите эти лазаньи в соленой воде, а затем выложите их на скатерть. Возьмите медную сковородку, смажьте ее сливочным маслом и расположите эти лазаньи слоями, приправляя каждый слой сыром, рагу и бешамелью. Сделав это, поставьте лазаньтте в духовку, прикройте их на 20 минут, стараясь, чтобы они не прилипли к дну сосуда, и подавайте на стол[409].

Шпинат не исчезает совсем, но из приправы он становится частью теста, вместе с яйцами и мукой, придавая тесту характерный зеленый цвет, до сих пор являющийся одним из самых узнаваемых черт современных лазаний. Зато пришлось отказаться от мясного соуса, входившего в состав почти всех приправ исторических вариантов; им пришлось пожертвовать ради экономии и эффективности буржуазной кухни второй половины XX века.

Читая этот рецепт, – которому больше века, – поневоле думаешь, что лазанья по-болонски нисколько не изменилась за столетие, но на самом деле до сороковых годов XX века в большинстве рецептов рекомендовалось добавлять в рагу куриные потроха[410], которые сегодня сохраняются только в некоторых вкуснейших домашних вариантах. Об этом варианте существует прекрасное воспоминание гастронома Паоло Монелли, который в 1935 году писал.

> • *Я читал священные и светские книги, искал в тысяче книг правды и утешения, но ни одна не стоит этого тома зеленой лазаньи, которую нам подают язвительные хозяева болонских трактиров. На страницах этого тома нас манит сыр, нам строят глазки трюфели, кишат бесценные потроха. Листайте, пожирайте страницы: это «Малый Декамерон», это руководство по исторической философии, это звучная поэзия, которая делает нас довольными жизнью. Невидимая музыка Россини написана на этих страницах, но бокал альбаны ее проявляет, как это делают кислоты с тайными письменами*[411].

Если карнавальная лазанья по-неаполитански, винчисграсси и лазанья по-болонски претерпели несколько переделок, чтобы стать такими, какими мы их знаем, то другие местные блюда неизбежно ушли в небытие. Помимо тех пьемонтских, к числу знаменитых, но забытых блюд относится, например, «миланская лазанья». Франческо Леонарди еще в 1790 году описывал его как особенно ароматное блюдо, предусматривавшее начинку из трюфелей, пармезана, сливочного масла, бешамели и корицы[412]. Спустя столетие оно появляется вновь, в совершенно другом варианте на основе курятины, языка в рассоле, трюфелей, грибов, мясного соуса и бешамели[413]. Похоже, это изменение тенденции дорого обошлось рецепту, который так никогда и не приобрел собственной специфики или, по крайней мере, она была недостаточной даже для того, чтобы утвердиться хотя бы на местном уровне.

В самом деле, трудно сказать, почему некоторым лазаньям,

как, например, лазанье с рагу, удалось настолько завладеть воображением, что она стала самым любимым блюдом Гарфилда (рыжего кота комиксов), тогда как другие лазаньи совершенно исчезли. В конце концов, как мы упоминали об этом в начале, кажется, что лазанья больше, чем всякое другое блюдо, содержит в себе некий импульс к творчеству и распространению; потом история лишь сделала свой выбор. По сути, одна из целей моего исследования состоит именно в этом – в предложении приобщиться к ароматам прошлого. Потому что многие из старинных рецептов, даже переставшие существовать, заслуживают того, чтобы по ним снова начали готовить. И не только из желания вспомнить прошлое, но и потому, что они, несомненно, являются великолепными примерами хорошей кухни; в музыке это аналогично симфонии прошлого, которую можно продолжать слушать, и она нисколько не утратит своего очарования.

9
Песто по-генуэзски

Исторически Генуя всегда занимала особое место в итальянской гастрономии. Возможно, это объяснялось ее многовековым господством в морской торговле. Она разворачивалась во всем Средиземноморье – от Черного моря, через Константинополь, до берегов Ближнего Востока; выходя за пределы «Геркулесовых столбов», генуэзские корабли огибали Испанию и Францию и доплывали до богатых портов Фландрии. Ее разветвленная торговая сеть насчитывала десятки колоний и торговых центров в основных европейских портах; она обогащала казну могущественных генуэзских банкиров, распаляла фантазии ее великих исследователей и питала творчество ее поваров.

Столица Лигурии славится множеством своих блюд – от знаменитой фокаччи до фаринаты, от фаршированной телячьей грудки до постного салата из морепродуктов и овощей и многого другого. Однако в наше время одно блюдо больше всякого другого неразрывно связано с Генуей в кулинарном образе Италии и в мировом масштабе: песто. Зеленый соус, который, благодаря яркому цвету и обволакивающему вкусу, занял место на полках магазинов всего мира, чему способствовала и легкость его хранения: поразительный успех для вегетарианской приправы.

Однако несмотря на то, что фабричный песто с каждым годом завоевывает все более внушительные участки рынка, для любого генуэзского гастропуриста существует лишь единственный способ его приготовления: вручную, используя деревянный пестик и мраморную ступку. Только этими священными орудиями дозволено измельчать листья базилика – исключительно генуэзского, если делать все по правилам – вместе с оливковым маслом, чесноком, пекорино, пармезаном и семенами сосны пинии, – превращая все это в зеленую-зеленую ароматную густую массу.

Но и на этот раз за успехом столь фундаментального сочетания немногочисленных ингредиентов стоит почти тысячелетняя история. Чтобы ее рассказать, нужно было бы обратиться к первому формату пасты, изучить приправы эпохи Возрождения, предназначенные для постных дней. Познать еще один удивительный генуэзский соус, о котором вы, скорее всего, не имеете представления, даже если вы родом из Генуи – если только вы не фанаты неаполитанской кухни, – и, тем не менее,

это так или иначе – другая сторона той же медали.

Одним словом, мы собираемся начать интересный экскурс в историю генуэзской кухни, в процессе которого мы, как в свое время городские корабли, пересечем все Средиземное море.

Генуэзская триа

Если сравнить средневековые итальянские поваренные книги, содержащиеся в корпусе, который, вероятно, возник при дворе Фридриха II[414], найдется немало блюд, о месте происхождения которых говорит само их название. Это блюда римские[415], немецкие[416], ломбардские[417], провансальские[418], пармские[419]. Среди них особенно привлекает наше внимание рецепт под названием «Де триа януэнси»[420] (генуэзская триа), в котором впервые город Генуя ассоциируется с произведением кулинарии, и не с каким-нибудь, а с древнейшим форматом сухой пасты, «триа». Этот термин используется и по сей день для обозначения некоторых характерных блюд Южной Италии: мы находим его, например, в салентинских «чичери е триа» или в других итальянских регионах – например, на Сицилии, с ее «вермишелью из трии» и «трией в соусе», и в Апулии с «тридде» из Бари.

Как и у римской лаганы, которая, как мы видели, была предшественницей свежей пасты, возникновение трии совпадает с первыми свидетельствами о сухой пасте в Средиземноморском бассейне[421]. Слово *itrion* – которое позже переводилось на латынь как *itria*[422], для обобщенного обозначения теста из воды и муки, – появилось еще у Галена, греческого врача, жившего во II веке нашей эры. Может быть, греческий термин распространился с этим значением и на Ближнем Востоке, так что он появляется и в *Иерусалимском Талмуде* (V век нашей эры) как *itrium*, и в сирийском словаре Ишо бар Али (X век), где термин *itriyya* обозначает высушенную нитевидную пасту до ее употребления.

Старинных источников, описывающих возникновение этого продукта, довольно мало, и нелегко в точности восстановить его происхождение, но важную роль в его распространении играло, скорее всего, еврейское присутствие[423] на Сицилии начиная со II века. После началось арабское, которое, вероятно, усилило его производство и коммерческое использование – настолько, что когда арабский географ Аль-Идриси описывал Сицилию XII века, он не мог не упомянуть в числе чудес острова и процветающее производство сухой пасты.

> • *К западу от Термини находится селение, именуемое ат Тарби ах («квадратная», Трабия): очаровательная местность, (радующая) своими источниками, которые (приводят в движение) многочисленные мельницы. На обширных равнинах Трабии производится большое*

(количество) пасты, экспортируемой во все области, (и особенно в) Калабрию и в другие мусульманские и христианские страны: оттуда отправляют множество груженых кораблей[424].

Летопись Аль-Идриси особенно важна, потому что она характеризует Сицилию, как первый крупный итальянский центр производства пасты; отсюда она потом экспортировалась в другие регионы полуострова и за границу. Расположение посреди *Mare Nostrum* (Средиземного моря) сделало ее естественной остановкой на пересечении основных древних торговых путей, а также местом возделывания этой ценной твердой пшеницы, которую высоко ценил Плиний в римскую эпоху; в наше время, как и тогда, без нее не обойтись для получения сухой пасты. Кроме того, климат идеально подходит для сушки готового продукта – деликатной операции, которая должна была обеспечить его долгую сохранность и осуществлялась с использованием солнца и ветров острова. В самом деле, длительность хранения – ключевой фактор для понимания огромного успеха этого продукта, век от века только возраставшего. Наравне с сырами или колбасами сухая паста представляла собой продукт, который можно было потреблять спустя долгое время после изготовления – особенность, оправдывавшая те усилия, которые приходилось тратить на выбор лучшего зерна и его тщательную обработку.

В XIII–XIV веках выращивание твердой пшеницы и производство сухой пасты начинают распространяться и на другие регионы – такие, как Сардиния, Апулия и Неаполь, где уже существовало несколько фабрик, производивших вермишель, фиделини (мелкую вермишель) и макароны[425]. В Генуе произошло нечто иное. Там не было собственных фабрик, и все-таки ей удалось стать центром торговли пастой. Но как? Импортируя продукт, особенно из Сицилии и Сардинии, чтобы потом продавать его, благодаря своей экономической и торговой мощи во всем Средиземноморье, вплоть до таких больших портов, как Марсель и Барселона. Именно так, хотя Генуя и не производила пасту на своей территории, она внезапно стала продуктом, характерным для кухни этого города. Но что представляла собой эта «генуэзская триа»?

После первого упоминания о ней в средневековых рукописях стало ясно, что триа – это длинная и тонкая паста из твердой пшеницы, похожая на спагеттини, высушенная перед потреблением. Рецепт генуэзской трии появляется практически в одинаковых вариантах в трех кулинарных трактатах, написанных на латыни. Рассмотрим один из них:

Де триа януэнси

• *Для генуэзской трии обжарьте лук в оливковом масле, положите его вариться в кипящую воду, добавьте для цвета специи и ароматизируйте по вкусу; можете добавить тертый сыр или сыр ломтиками и, по вкусу, можете подавать ее с каплунами, с яйцами и с любым мясом*[426].

Описание чрезвычайно лаконично – как, впрочем, характерно для поваренных книг того времени. Его, может, было достаточно для придворного повара того времени, но через семь веков оно не вполне понятно. О трие упоминается только в начале рецепта, трудно сказать, какую роль она здесь играла и, самое главное, как были связаны между собой паста и подливка на основе лука или еще с каплунами, яйцами[427] или другим мясом, с которыми ее можно было подавать.

Предшественники песто по-генуэзски

Заглянув вперед, в середину XV века, мы увидим, что маэстро Мартино[428] предоставляет нам более подробную версию пасты по-генуэзски.

> • *Чтобы приготовить макароны по-генуэзски или настоящие тальярини, приготовь тонкое тесто из хорошей муки. В него нужно положить половинку яичного белка, в зависимости от желательного количества. Разведите его подсоленной водой. Потом приготовьте довольно плотное тесто и тонко его раскатайте. Добавьте муки, оберните тесто вокруг скалки, уберите ее, тонко, веревочками, нарежьте тесто, оставьте сохнуть, но сохранив его свежим. Потом возьмите хорошего старого пармезана или не слишком твердую и не слишком свежую проватуру, натрите ее всю с тем другим сыром. Потом возьмите рукколу, обратив внимание, чтобы в ее листьях не оставалось червяков, и как можно мельче ее нарежьте. Потом положите ее, как было сказано, вместе с сыром и небольшим количеством шафрана. Затем разложите готовую еду по тарелочкам и добавьте все, что нужно: макароны, тальярини, другую пасту и, по вкусу, свежее сливочное масло*[429].

Паста маэстро Мартино – это не сухая паста на основе муки из твердых сортов пшеницы, а скорее свежая, из мягкой пшеницы, воды и яичного белка. Это не должно удивлять, потому что, хотя сухая паста уже использовалась, начиная с XV века и на протяжении всего Возрождения, придворные повара всегда отдавали явное предпочтение тому тесту, которое готовится непосредственно на их кухнях. Зато крайний интерес представляет приправа для этих тонких тальятелле: самое настоящее песто из рукколы, пармезана – заменяемого на выдержанную проватуру (похожую на качкавал) – и шафрана.

Даже со всеми оговорками сходство с современным песто уже довольно очевидно. Тем не менее, если следовать источникам, невозможно установить подлинную историческую преемственность между этим вариантом и тем песто, которое мы сегодня знаем. Более того, этот способ приправлять пасту, похоже, буквально исчез в последующие века (или, по крайней мере, он уже не упоминается как генуэзское фирменное блюдо).

Трудно объяснить, что именно произошло, но может быть,

что эта подливка на основе измельченной рукколы и сыра претерпела изменения настолько, что затмила один из самых известных соусов Средневековья – альяту. Можно найти десятки разных составов для этого рецепта, самым древним предком которого был *моретум*, давший название маленькой поэме I века до нашей эры, приписываемой латинскому поэту Вергилию[430]: смесь чеснока, выдержанного козьего или овечьего сыра, апия (разновидности сельдерея), руты и кориандра: их толкли вместе до образования сливочного пюре.

Настоящая альята начинает фигурировать в поваренных книгах, начиная со Средневековья; чеснок давили вместе с миндалем и смешивали бульоном, чтобы получить подливку, которую иногда делали гуще, добавляя немного хлеба, для придания вкуса мясу. Начиная с XV века, разновидностей альяты становится все больше. Маэстро Мартино описывает одну из них, которую он называет «павонаца»[431]; цвет ей придавали черный виноград или черешня. В середине следующего века повар герцогов Д'Эсте Кристофоро Мессисбуго представляет альяту желтого (благодаря шафрану) и зеленого цвета (благодаря добавлению сока петрушки или свеклы). Говоря о ее возможном употреблении, Мессисбуго советует: «Можете подавать ее одну, в составе мясных блюд или большой отварной рыбы и на макаронах»[432]. Таким образом, альята становится идеальной приправой для периодов Великого поста[433] и получает такое распространение, что все другие варианты исчезают – как, например, песто с рукколой маэстро Мартино. В некоторых вариантах, несмотря на название, чеснок становится второстепенным ингредиентом, без которого даже можно обойтись, заменив его имбирем и перцем.

Тем временем в Генуе теснейшая с самого начала связь с пастой ослабевает. От эпохи Возрождения до XVIII века название города естественным образом ассоциируется со многими другими продуктами и блюдами[434], но паста, похоже, полностью исчезает с ее гастрономического горизонта. На триста с лишним лет. Однако параллельно в те же века постепенно завоевывал свое место на кухне один из основных ингредиентов современного песто по-генуэзски.

Начиная со Средневековья и до XVIII века базилик, безусловно, не был в числе наиболее используемых ароматических трав; в лучшем случае его можно было обнаружить в качестве разового ингредиента в соусах для жареного мяса. Первым автором, широко его использовавшим, был неаполитанец Винченцо Коррадо, который в *«Галантном поваре»* (1773 года) часто применяет его в смеси с другими

травами или специями, особенно для придания вкуса мясу, или с такими овощами, как тыква и капуста и первыми вариантами томатного соуса[435]. Просматривая многочисленные соусы, описанные в поваренной книге Коррадо, мы обнаруживаем один – непонятно, почему названный «соус по-ломбардски», – который оказывается особенно похожим на тот, который мы ищем.

> • *Истолките зубчик чеснока, базилик, свежий фенхель, орешки пинии и специи, разбавьте это все уксусом мальвазии и соком недозрелого винограда, процедите через сито и подайте с лягушачьими лапками*[436].

Ингредиентов, общих с современным песто, теперь уже очень много, но в результате получается нежирный и кислый соус, скорее в русле эпохи Возрождения, когда вместо оливкового масла часто использовали терпкий виноградный сок (сок незрелого винограда) и уксус. Зато, чтобы обнаружить рецепт, связывающий базилик с названием «генуэзский», надо было дождаться 1830 года, когда Винченцо Аньолетти в *«Руководстве буфетчика»* – поваренной книге, полностью посвященной холодным блюдам, – привел рецепт своего «салата по-генуэзски»:

Салат по-генуэзски

> • *Положив в тарелку латук или другой салат, украсьте его травами или фруктами в уксусе, филе тунца в рассоле, икрой тунца, анчоусами и т. д.; потом приправьте его соусом, приготовленным из икры, хлебом, размоченным в уксусе, небольшим количеством базилика и перца, измельченных в ступке и просеянных через сито, а затем разбавленных оливковым маслом, уксусом и*

лимонным соком[437].

На самом деле неясно, объясняется ли близостью к лигурийскому городу использование рыбного филе или соуса на основе икры или базилика, но ингредиенты уже упорядочиваются: мы близки к цели.

Появление песто

Окончательный перелом происходит 11 лет спустя, когда в *«Экономном гастрологическом кодексе»*, напечатанном во Флоренции в 1841 году, появляется этот замечательный – и, самое главное, проясняющий – рецепт:

Лазанья по-генуэзски, скоромная и постная

• Как в скоромное время, так и в пост тесто готовят одинаково, то есть с яйцами, небольшим количеством соли и воды и, по желанию, небольшим количеством шафрана. Жирный соус должен быть из хорошо приготовленной телятины, сваренной в соленой воде; его процеживают через шумовку, а лазанью аккуратно выкладывают на блюдо и, слой за слоем, приправляют этим соусом и пармезаном. Постные лазаньи готовят так же, и только добавляют другой соус, который делается так: положить в ступку два зубчика чеснока, много листьев базилика, мякоть сыра романо или унцию голландского сыра и немного специй. Все это хорошо взбивают, потом растворяют в большом количестве хорошего оливкового масла. Когда лазанья будет готова, берут поварешку воды от нее, наливают ее в ступку и тщательно перемешивают. Подают с телячьим соусом и пармезаном[438].

Этот рецепт имеет решающее значение для нашей истории пасты по-генуэзски как минимум по двум причинам. Начнем с первой. В самом деле, как всем ясно, «постный» вариант этой лазаньи по-генуэзски представляет собой приправу, совершенно

идентичную современному песто по-генуэзски. В ее состав входят: чеснок, базилик, пекорино романо или голландский сыр – видимо, своего рода выдержанная гауда, – специи и масло; все это толчется в ступке с добавлением воды от сваренной лазаньи.

От традиционалистов, видимо, не ускользнуло отсутствие орешков пинии, одного из главных ингредиентов того, что в наше время считается «традиционным рецептом». Но дело в том, что впервые их добавят лишь в 1880 году, в поваренной книге под названием *«Кухня строжайшего поста»*[439], но как минимум до шестидесятых годов XX века они будут появляться в составе песто крайне нерегулярно. Во всяком случае, столь полное сходство с современным песто, хотя и изобилующее небольшими отклонениями у последующих авторов, наводит на мысль, что рецепт уже давно сформировался и укоренился в этом регионе задолго до того, как он был зафиксирован справочниками того времени.

Одна из причин этого молчания могла заключаться и в том, что от середины до конца XIX века поваренные книги почти не уделяли внимания сухой пасте. Они были обращены к публике, состоящей из средней и высшей городской буржуазии, которая блюдам из пасты предпочитала скорее кухню французского образца, в которой преобладали супы, соусы и блюда на основе мяса. Если упомянуть только самые очевидные примеры, скажем, что в *«Альманахе гастрономов»* (1863)[440] приводится только десять «супов и первых блюд» и лишь одно блюдо из пасты из 413, в общей сложности, рецептов. *«Универсальный современный кулинар»* (1881)[441] приводит четыре рецепта из пасты из 481 рецепта; *«Королева поварих»* (1882)[442] – только девять из 511, но первое место занимает *«Болонская стряпуха»* (1874)[443] – краткое руководство, в котором нет ни одного рецепта макаронных изделий, да к тому же в Болонье! И только через 17 лет, в первом издании Артузи – которое, напомним, стало результатом практических исследований, – приводится пятнадцать рецептов пасты в бульоне и пятнадцать – сухой пасты с приправами, включающими такие ингредиенты, как рубленое мясо, рыба или колбасы. Это дает представление не только о новаторском значении его поваренной книги, но и о том, как скупо до него реальное положение дел в итальянской гастрономии было представлено в публикациях того времени.

Между Генуей и Неаполем: странный случай мяса «по-генуэзски»

Прежде чем перейти к последним этапам эволюции песто, давайте остановимся на этом переломном моменте. Ни от кого, наверное, не утаилось, что, согласно рецепту *«Экономного гастрологического кодекса»* – рецепту, в котором говорится о первом в истории «современном» песто, – лазаний «по-генуэзски» было две. Более того, песто было представлено там лишь в качестве ее «постного», более насыщенного варианта на основе соуса из телятины. Это «мясо по-генуэзски» в настоящее время полностью исчезло из того города, в котором оно появилось, чтобы стать характерным для другого города – Неаполя.

Для тех, кто не знает об этом блюде, в наше время его генуэзский вариант – это великолепная приправа для пасты, основанная на двух основных ингредиентах – большом куске говядины и многочисленных луковицах (вес которых может вдвое превышать вес мяса), к которым добавляют, в зависимости от рецепта, морковь, сельдерей, белое вино и немного помидоров. Говядина аккуратно жарится в оливковом масле, после чего добавляют лук и другие ингредиенты. Потом ее оставляют на несколько часов тушиться на очень слабом огне. Лук доводят до состояния мягкого соуса, мясо расслаивается на длинные волокна, и все приобретает темно-красный цвет. Аромат? Неописуемый!

Многие задаются вопросом, почему это блюдо названо в честь лигурийского города, хотя оно известно только в окрестностях Неаполя. Это одна из многочисленных параллельных историй, которыми изобилует эта книга, и она заслуживает того, чтобы ее рассказать.

Начнем с начала. Первым, кто упомянул в Неаполе о «телячьем филе по-генуэзски», был, в 1773 году, Винченцо Коррадо, что свидетельствовало о том, что в то время уже начинали выгодные отношения между кухнями двух городов, выходящих на Тирренское море[444]. Это блюдо было действительно внушительным: большой отрезок телятины, обжаренный в сале или сливочном масле с добавлением одной воды, чтобы сохранить его мягким и образовать глазурь, то есть густой ароматный темный соус. Через несколько лет Франческо Леонарди, в рецепте «Грудка в стиле города Перигор» говорит о приготовлении «по-генуэзски», говоря о тушении мяса вместе с «кусочком сливочного масла, куском прошутто, луком с двумя

гвоздичками, пучком трав и небольшим количеством кипящего белого вина. Когда смесь приобретет красивый золотой цвет, подавайте блюдо под этим соусом»[445]. Соус, в самом деле, все еще очень похож на тот, уже описанный, «макароны по-неаполитански»[446] – настолько, что некоторые комментаторы того времени считали их взаимозаменимыми[447].

Прошло еще несколько десятилетий, и генуэзский соус соединился с пастой: эта мода появилась не только в Генуе – как мы видели в *«Экономном гастрологическом кодексе»* 1841 года, – но и в Неаполе, как явствует из этого рецепта, взятого из четвертого издания *«Теоретико-практической кухни»* (1844) Ипполито Кавальканти.

Мясо по-генуэзски

• Возьмите три круглых куска хорошего говяжьего огузка, положите их в сотейник с солью, перцем, всеми специями и четвертиной рубленого свиного сала; поставьте сотейник на плиту и поджаривайте мясо на слабом огне, время от времени подливая немного горячей воды, и так, со святым терпением, варите мясо; когда увидите, что оно сварилось, подлейте еще немного воды, и знаете, почему? Потому что она пригодится, чтобы приправить пасту. Потом медленно его высушите, положите на блюдо и подай к столу[448].

Подводя итог, можно сказать, что в середине XIX века генуэзцы приправляли свои лазаньи телячьим соусом, очень похожим на тот, которым неаполитанцы поливают свои макароны, – на подливку, приготовленную из мяса, прошутто, лука (и других овощей по вкусу) и некоторых специй. И здесь два

соуса становятся практически взаимозаменяемыми, как подтверждает этот отрывок из «*Новой сельскохозяйственной энциклопедии*» (1859).

Лазанья по-генуэзски

• *Приготовьте лазанью так, как было описано в рецепте номер 196, сварите ее в хорошем бульоне, слейте и приправьте соусом из мяса и пармезана подобно аньелотти (рецепт номер 198) [с мясным соусом и с хорошим тертым пармезаном].*

Макароны по-неаполитански

• *Сварите макароны в воде с солью, слейте их и приправьте так же, как приправляют лазанью (рецепт номер 199)*[449].

Различие между двумя рецептами фактически сводится только к формату пасты, то есть лазаньи для Генуи и макарон для Неаполя, тогда как приправа остается той же самой. Да и в *«Генуэзской стряпухе»* (1863) – поваренной книге, о важности которой мы еще поговорим, – рецепт остается фактически таким же: «лазанью» приправляют соусом из телятины, а «неаполитанские макароны с соусом и бульоном»[450] – говяжьим соусом. Однако обе подливки готовятся одинаково, то есть с мясом, поджаренным в сливочном масле или телячьем жире, с луком, морковью и небольшим количеством белого вина, к которому добавляют несколько свежих и консервированных помидоров и немного грибов. Короче говоря, была открыта первая в истории «волшебная» приправа: когда ею поливают лазанью, она становится генуэзской; на макаронах же она становится неаполитанской (и последующие авторы только подтверждают это полное совмещение, меняя «наименование места происхождения» в зависимости от формата)[451].

Одним словом, почти 70 лет Генуя и Неаполь остаются связаны одним и тем же мясным соусом, которым приправляют два местных формата пасты, лазанью и макароны соответственно. Определенности и окончательному разграничению двух соусов способствовало, с одной стороны, проникновение, все более широкое, начиная со второй половины XIX века, одного из самых главных ингредиентов современной итальянской пасты – помидоров, а, с другой стороны, соответствующее снижение удельного веса мясного соуса.

В поваренной книге Альберто Кунье *«Кулинарное искусство в Италии»* (1910) мы становимся свидетелями первого самого настоящего расхождения: здесь «макароны по-неаполитански», в которых наличие помидоров вместе с мясом уже довольно заметно, уже приближаются к современному рагу по-неаполитански[452], тогда как «другой мясной соус из тушеного мяса по-генуэзски» уже очень похож (даже при отсутствии лука) на рецепт мяса «по-генуэзски», которое до сих пор готовят (только) в Неаполе.

Другой соус из тушеного мяса по-генуэзски

• Обжарьте в сковороде с 200 г сливочного масла, говяжьего костного мозга и небольшим количеством соли 2 кг постной мякоти говядины, нарезанной кусочками. Добавьте: несколько веточек петрушки, две моркови, 150 г муки, 50 г сушеных грибов; все это варите 20 минут; потом полейте двумя стаканами сухого белого вина и оставьте кипеть еще несколько секунд. В конце вылейте столько бульона, сколько необходимо для получения соуса, и оставьте вариться на медленном огне до тех пор, пока мясо не потушится. Пропустите все это через сито, получив соус, которым можно приправлять много блюд, особенно равиоли, тальятелле и другую сухую пасту и мучные изделия[453].

Если неаполитанское рагу было окрашено в красный цвет, то его старинный вариант, белого цвета, рисковал исчезнуть навсегда. Это рагу сохранилось, лишь благодаря тому, что присвоило себе название «генуэзское», принадлежавшее варианту – в принципе одинаковому и фактически неотличимому, – неразрывно связанному с историей на протяжении как минимум трех поколений едоков пасты. С этого момента у него начнется собственная история, и в него будет добавляться все больше лука, играющего ту же роль, что и помидоры, то есть увеличивающего объем соуса, чтобы приправлять большее количество пасты.

Современный рецепт, как мы видели в начале этого отступления, претерпел дальнейшие изменения, хотя самые незначительные варианты становились предметом жарких споров, которые больше касаются современности событий, чем истории, и

в которые мы не будем углубляться. Однако по этому поводу существует забавнейшая история из семейной жизни великого Лучано де Крещенцо, которую мне хотелось бы привести. Ее тема, само собой разумеется, – мясо по-генуэзски в Неаполе, однако по сути он говорит обо всех итальянцах, об их восприятии рецептов «традиционной» пасты, способном разжигать страсти вплоть до мании и возбуждать споры между «философскими школами», сталкивающие между собой города, кварталы и даже членов одной семьи.

> • *В Неаполе существуют две философские школы, обсуждающие мясо по-генуэзски, – школа улицы Санта Лючия и школа проспекта Гарибальди. Когда я был маленьким, у меня дома постоянно спорили представители обеих школ: те, кто утверждали, что куском мяса должен быть огузок, и те, кто использовали щуп. Одни утверждали, что лук ни в коем случае нельзя резать («Лука, – говорил папа, – не должно касаться железо, если он увидит лезвие, то это его удручит!»). Другие же говорили, что лук и мясо нужно смешивать, что приведет к взаимопроникновению вкусов («Это союз между двумя сущностями!» – кричал дядя Альберто). Другой причиной споров был окончательный цвет: «темно-янтарный», по мнению людей с проспекта Гарибальди, цвет «монашеской мантии», по мнению адептов школы улицы Санта Лючия. К тому же у дяди Альберто был пиджак нужного цвета, служивший ему для сравнений*[454].

Возможно, здесь вы спросите: но если к мясу «по-генуэзски» в Неаполе относились с таким трепетом, то что происходило с ним в Генуе? Его постигла та же участь, что и неаполитанское рагу: добавление все большего количества помидоров превратило его в «мясо по-генуэзски» (*Tucci zeneize*), которое не случайно даже в наше время во многом похоже на традиционное неаполитанское рагу. Изменения, в результате которых рецепт мяса по-генуэзски был ограничен пределам Кампании, в результате чего уже никто не помнит о том времени, когда Генуя и Неаполь были объединены одинаковым способом приправить пасту. На передний план вышел «постный вариант» – песто.

От успеха к чемпионатам мира

Возобновляя прерванную тему, мы возвращаемся туда, где остановились. После первого появления современного песто в *«Экономном гастрологическом кодексе»* 1841 года популярность этой подливки будет только возрастать. Тот же рецепт вскоре был перепечатан в двух других важных руководствах – в *«Современной стряпухе»* 1845 года и в *«Современном итальянском поваре»* 1851 года[455]. В 1854 году появляется его любопытный вариант в «*Трактате о кухне*» Джованни Виаларди, который почти 30 лет был поваром Королевского Савойского дома и глубоким знатоком кухни всего королевства Сардиния, включая Лигурию. Его рецепт «лазаньи или монпарели[456] по-генуэзски» предусматривает, что эти широкие тальятелле, отваренные и слитые, приправляются сливочным маслом, сыром, перцем, мускатным орехом и трюфелями и, наконец, «смесью нарезанных трав – таких как бораго [огуречная трава], мангольд, кервель, черноголовник, чеснок, петрушка, немного травы Святого Петра»[457], потом обжаренных в сливочном масле. Базилика пока нет. Речь шла о варианте, безусловно, более разнообразном и сложном, может быть, плохо подходящем для распространения на новых буржуазных столах.

1863 год – это еще один значительный период, потому что тогда было опубликовано первое руководство, полностью посвященное кухне города – *«Генуэзская стряпуха. Настоящий способ готовить по-генуэзски»*, написанное Джованни Баттиста Ратто и его сыном Джованни[458]. Книга, в которой ключевые ингредиенты были удостоены выражения «подлинные» на генуэзском диалекте: это была квинтэссенция подлинности.

Приправа с чесночным ароматом (песто)

> *• Возьмите зубчик чеснока, базилик (bахаicò) или при его отсутствии, майоран (pèrsa), петрушку (pôrsemmo), сардинский сыр и тертый пармезан. Смешайте все это вместе и толките в ступке с небольшим количеством сливочного масла до тех пор, пока не образуется масса. Потом растворите это в большом количестве оливкового масла высшего сорта. Этой приправой приправляют лазаньи, тальолини и ньокки (troffie), добавляя немного горячей воды без соли, чтобы сделать ее немного жиже*[459].

Как вы видите, в это время рецепт песто допускает варианты (майоран и петрушка) по сравнению с использованием одного базилика, но, как мы хорошо знаем, в настоящее время этой гибкости уже нет.

Большой успех поваренной книги поневоле побудил других авторов ему подражать, иногда заимствуя – если не сказать, воруя – целые части текста. Таким был случай Эмануэле Росси, который в 1865 году начал открытую полемику с авторами предыдущей поваренной книги – виноватыми, по его мнению, в том, что они выпустили книгу «слишком лаконичную для того, чтобы приспособиться к пониманию самых не посвященных в тайны кухни», – чтобы потом воспроизвести в своей книге *«Настоящая генэзская стряпуха, готовящая легко и дешево»*, «новый» рецепт песто, почти дословно копирующий тот, который мы только что видели (по сути, единственное различие состоит, пожалуй, в том, что предписывается использовать только базилик, без вариантов) [460].

И вот рецепт уже окончательно оформился; теперь все ингредиенты уже в наличии. Не хватает только орешков пинии, ставших в наше время неотъемлемым элементом. Как мы уже упоминали, они появляются лишь в 1880 году, с поваренной книгой *«Кухня строжайшего поста»*[461], где они включены в рецепт, еще допускающий некоторые варианты – как, например, возможность варить соус или добавлять анчоусы.

Зеленый соус по-генуэзски

• Истолките в ступке базилик, уже нарезанный с орешками пинии, чесноком и солеными анчоусами. Потом, разведя эту приправу с оливковым маслом и небольшим количеством кипящей воды, подавайте его без варки. Если же вы предпочитаете вареный, положите его в кастрюлю и оставьте его томиться 4–5 минут.

• На шесть порций.
• Базилик: один маленький пучок
• Чеснок: два зубчика
• Соленые анчоусы: два
• Орешки пинии: 30 г
• Оливковое масло: восемь столовых ложек
• Соли сколько нужно.

Однако орешки пинии остаются мало используемым ингредиентом даже и после этой даты. В большинстве рецептов они отсутствуют или их заменяют грецкими орехами. Более стабильно они будут использоваться лишь после Второй мировой войны, но, учитывая высокую стоимость, их можно будет редко встретить в фабричных составах соуса. Здесь эволюция песто, можно сказать, завершилась. Конечно, и в 1927 году были авторы, предполагавшие возможность заменить базилик петрушкой[462] или смешать базилик, петрушку и майоран, а иногда добавить грецкие орехи вместо положенных орешков пинии[463]. Теперь песто по-генуэзски, похоже, обрело свою окончательную форму.

Как и многие традиционные рецепты, песто, 4 сентября 2002 года, получило свой собственный сертификат о приготовлении, и до сих пор не стихают разногласия между пуристами и

производителями, выпускающими тонны песто в банках с самыми разными ингредиентами – от масла из семян до кешью. Однако это два подхода – традиционный и фабричный, которые должны были научиться сосуществовать, потому что теперь этот соус ценится все больше, особенно за границей – настолько, что он стал одним из главных продуктов итальянского экспорта продуктов питания.

Несмотря ни на что, находятся люди, стремящиеся продолжать традицию, и в Генуе они избрали для этого довольно оригинальный способ – устраивать раз в два года чемпионаты мира по традиционному песто. Инструменты? Строго: деревянный пестик и мраморная ступка. Что касается ингредиентов, то базовыми, одинаковыми для всех, как и в любом уважающем себя состязании, являются следующие.

> *• Четыре пучка (60–70 г в листьях) генуэзского базилика защищенного происхождения, гарантия типичности аромата и вкуса*
>
> *• 30 г орешков пинии*
>
> *• 45–60 г тертого выдержанного пармезана из Реджо*
>
> *• 20–40 г тертого сыра «фьоре сардо» (сардо пекорино)*
>
> *• 1–2 зубчика чеснока из Вессалико (из провинции Империя)*
>
> *• 3 г крупной морской соли*
>
> *• 60–80 мл оливкового масла экстра «Лигурийская Ривьера» защищенного происхождения, сладкое и с фруктовым привкусом, усиливает аромат базилика и приправы*[464].

Состязание начинается с возгласа: «Приготовьтесь делать песто, ну же!». С этого момента в распоряжении у каждого участника имеется максимальное время 40 минут, чтобы приготовить его лучшее песто. Как правило, сначала давят чеснок с щепоткой соли, потом – орешки пинии, и только потом добавляют базилик. Движения должны быть нежными, но решительными, чтобы получить пюре как можно скорее и избежать окисления листьев. В конце добавляют сыры и оливковое масло для получения идеальной смеси.

Одним словом, можно было бы сказать – шутя, но не слишком, – что генуэзский песто, который делают в Генуе, благодаря его (относительно) хорошей стабильности, превратилось из гастрономического продукта, каким оно было, в спорт. Ингредиентов немного, и они сертифицированы, инструкции точны и кодифицированы. Но, даже признавая, что его рецепт приобрел свою идеальную и окончательную форму,

всегда хорошо иметь в виду то, что однажды сказал Гуальтьеро Маркези, перефразируя знаменитый афоризм композитора Густава Малера: «В рецепте есть все, кроме необходимого».

10
Спагетти с помидорами [465]

«Макарон, ты меня спровоцировал, и я уничтожу тебя сейчас, макарон! Я тебя съем!»[466]. Кто не помнит эту знаменитую фразу Альберто Сорди – здесь в роли Нандо Мерикони – перед тарелкой спагетти, после попытки неудавшегося «американского» ужина на основе хлеба с джемом, йогурта, горчицы и молока?

Персонаж, задуманный режиссером Стено для фильма, был пародией на тех итальянцев пятидесятых годов, которые пытались, во что бы то ни стало, подражать американскому стилю, известному благодаря кино, журналам, комиксам. Огромный бифштекс с гарниром из чипсов, уже готовые к употреблению консервированные продукты, бытовая техника – все эти чарующие вещи, импортированные из-за океана, были, казалось, предназначены навсегда изменить нашу кухню. Италия медленно приходила в себя после окончания войны: благодаря помощи плана Маршалла и, по общему мнению американцев, были лишь освободителями от нацифашистской диктатуры, они были образом всего, что только можно было пожелать.

Это хорошо знали миллионы соотечественников, которые уже эмигрировали в Соединенные Штаты в поисках удачи. Для большинства бедных крестьян или сельскохозяйственных рабочих, которые были родом из самых депрессивных и отсталых областей нашей страны. В Америке они могли, наконец, позволить себе роскошь, о которой до тех пор только мечтали. Они бежали туда от голода, и, в конце концов, стали первыми посланцами нашей гастрономической культуры.

Переход был совсем не быстрым; если речь шла о победе, как происходит со всяким новшеством, то первоначальное, несколько подозрительное отношение американцев к нашей кухне воспринималось как «этническое». Однако в середине XX века итальянские общины становились все более интегрированными, и недоверие к нашей кухне совсем исчезло[467]. Толчку в этом направлении способствовала и деятельность некоторых великих предпринимателей, искавших новые рынки для итальянских пищевых продуктов. Среди самых дальновидных был, безусловно, Джованни Буитони.

В 1940 году Буитони находился в Соединенных Штатах, чтобы начать на месте производство пасты большой промышленной группы, основанной его отцом. Не имея возможности вернуться в Италию после начала войны, он основал

пищевую корпорацию «Буитони» с двумя предприятиями – в Бруклине и в Джерси-Сити. Но самой гениальной была другая идея. Он решил открыть на Таймс-сквер в центре Нью-Йорка, ресторан, в то время невиданный. Реклама гласила: «Старейшая в мире марка спагетти, подаваемых в ресторане завтрашнего дня»[468]. Реклама была совсем не обманчивой. Заплатив четверть доллара, посетитель проходил через вращающуюся дверь и оказывался в уникальном по своему замыслу заведении: это был не простой итальянский ресторанчик, но «спагетти-бар». Буитони нашел способ подавать свои спагетти с соусом прямо к столам с помощью вращающейся кожаной ленты, с которой посетители могли брать все, что им нравится[469]. Фактически «все, что вы можете съесть» в отношении спагетти с помидорами, возникшее за десятки лет до появления японской моды, которую мы сейчас хорошо знаем[470].

Одним словом, пока такие итальянцы, как Нандо Мерикони пытались подражать американским обычаям, в Соединенных Штатах мода на итальянскую гастрономию быстро распространялась, и всего за несколько десятков лет она стала бы одной из самых любимых – если не самых любимых – в Соединенных Штатах[471]. По иронии судьбы, чтобы рассказать историю спагетти с помидорами – возможно, самого главного из первых итальянских блюд, и, безусловно, самого знакового для нашей кухни в мире, – нужно обратиться именно к заокеанским землям, потому что помидор – это овощ (или фрукт, если мы хотим быть точными) американского происхождения. Он был одним из первых продуктов Нового Света, завезенных в Европу, и примерно так, как это происходит с итальянской кухней в Соединенных Штатах, его включение в наше питание было совсем не простым – так же, как и не была само собой разумеющейся его встреча с пастой.

До того, как мог быть заключен самый известный в итальянской гастрономии союз, прошел целый век.

«Красные, как кровь, а другие – цвета золота»

Европейская история помидоров начинается в середине XVI века с францисканского монаха, Бернардино из Саагуна, первого настоящего знатока ацтекской цивилизации, с которой столкнулись европейцы. Он собрал множество свидетельств непосредственно на языке науатль, который он выучил во время своего пребывания, приводя его позже в своей *«Общей истории о делах Новой Испании»*. Из некоторых его наблюдений мы уже можем понять нечто важное об употреблении этого фрукта в месте его произрастания.

> • *Люди, торгующие помидорами, обычно продают и большие томаты, и маленькие, и все они разных видов, в зависимости от того, о чем говорится в тексте – и желтые, и красные, и очень спелые. Плохой продавец продает гнилые и с вмятинами помидоры, а также еще кислые. Он продает и еще не вполне спелые, но зеленые, и когда их едят, от них выворачивает желудок; они безвкусные и вызывают ревматизм*[472].

В первую очередь нужно подчеркнуть, что в Америке разные сорта помидоров уже считались пищей и ими торговали. Предупреждение об их предполагаемой опасности – по крайней мере, опасности помидоров кислых – это признак некоторого первоначального недоверия европейцев, который веками будет влиять на авторов исследований о Старом Свете.

В те же годы, когда францисканский монах писал свою рукопись, некоторые экземпляры растений томата уже прибыли в Европу, и некоторые врачи были озабочены описанием его свойств. Одним из первых был сиенец Пьетро Андреа Маттиоли, писавший о нем в своих *«Рассуждениях»* 1544 года. Как уже несколько раз случалось в истории с другими экзотическими продуктами, путь к столу предусматривал остановку в ботанических садах или в аптечках фармацевтов.

> • *В наше время было завезено в Италию и другое растение, именуемое «золотое яблоко». Они сплющенные, как красные яблоки, а если их разделить на дольки, то они сначала зеленые, а когда созревают, некоторые красные, как кровь, а другие – цвета золота. И их тоже едят точно так же*[473].

Описанная им форма напоминает нынешний «волокнистый помидор». Он выращивается в основном в Тоскане, но интересно то, что, несмотря на недоверие, Маттиоли уже рассматривает помидор как пищу и сообщает нам, каким способом, возможно, единственным, его употребляли: «так же» как и баклажаны – другой овощ, к которому относились с подозрением, – которые ели «просто жаренными в масле, с солью и перцем, как грибы». Не случайно, что об этих овощах речь идет в главе, посвященной мандрагоре, болеутоляющие свойства которой были известны и которая, в самом деле, принадлежит к тому же семейству, что и помидоры (пасленовые) и так же как и они, способно производить желто-оранжевые плоды.

Однако больше века в Европе предубеждение против томатов не особенно ослабевало. В XVII веке ими еще занимаются только врачи. Например, о них вновь идет речь в таких специализированных книгах, как *«Правила гигиены и природа пищи»* Уго Бенцо (1618)[474] и *«Театр фармацевтический, догматический и спагирический»* (1675) неаполитанца Джузеппе Донцелли. В частности, последний, рассуждая о помидорах (опять же вместе с баклажанами и снова в главе о мандрагоре), добавляет некоторые интересные подробности:

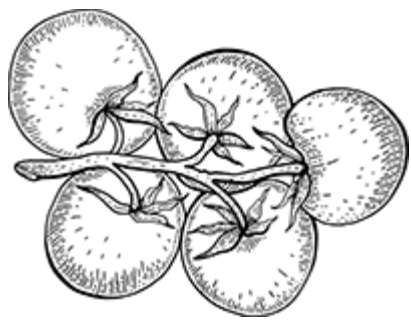
> • *[…] мне приходит на память это растение, уже оригинальное, но сейчас здесь очень обычное, особенно для испанцев, называющих его плоды Tomattes. Они и впрямь называются яблоками любви или золотыми яблоками, и даже эфиопскими яблоками. Они того же семейства, что и баклажаны; у них, как и у красных, приплюснутая форма, и они состоят из долек; сначала они зеленые; но потом созревают и некоторые становятся красными, как кровь, а другие – цвета золота; бывают помидоры и без долек, но они круглые, как Аппиевые яблоки желтого цвета; и красные. Они немного холоднее мандрагоры: их едят с перцем, солью и оливковым маслом, вареными и сырыми, но они немного вредные и не очень питательные*[475].

После первого описания прошло больше 130 лет. Здесь говорится о другом сорте – помидорах круглых и без долек, то есть о наиболее распространенных в наше время. Донцелли сообщает нам, что тем временем помидоры стали очень обычными, но гораздо больше – в Испании, стране, которая по традиции и географическому положению находилась в авангарде импорта товаров, поступающих из Нового Света. Опуская примечание о степени холодности плода («они немного холоднее

мандрагоры» – здесь чувствуется влияние теории соков гиппократовой медицины), благодаря неаполитанскому врачу мы знаем, что в конце семнадцатого века помидоры ели вареными, но также и сырыми, приправленными оливковым маслом, солью и перцем.

Первые неаполитанские поваренные книги

Теперь это было вопросом времени. И действительно, через несколько лет появляется первое значительное упоминание о помидорах в поваренной книге. Речь идет о соусе «по-испански», включенном в книгу *«Современный стольник»*, опубликованную в Неаполе в 1692 году уроженцем Марке Антонио Латини, одним из самых знаменитых поваров века, который в первую очередь описал кулинарные новинки столицы Кампании, заложив, так сказать, основу для возникновения современной неаполитанской кухни. Его «томатный соус по-испански», уже довольно современный, можно считать прототипом всех томатных соусов, которые возникнут позже.



Томатный соус по-испански

• Возьми полдюжины спелых помидоров, положи их на угли поджариваться, а когда они поджарятся, аккуратно сними с них кожицу и мелко нарежь их ножом, добавь мелко нарезанный лук, по вкусу, красный перец[476]*, тоже мелко нарезанный, тимьян ползучий или дикий тимьян*[477] *в небольшом количестве, смешайте все это вместе, добавьте немного соли, растительного масла и уксуса. Получится очень вкусный соус и для вареного, и для другого*[478].

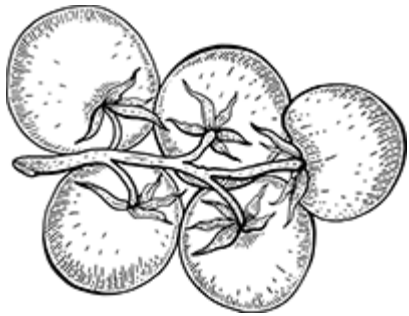
Смесь по-прежнему готовится фактически в холодном виде: на самом деле первая жарка помидоров на углях больше кажется способом их очистить, чем настоящей варкой. Измельченную мякоть смешивают с луком, красным перцем и тимьяном; в конце ее приправляют солью, растительным маслом и уксусом для блюд

из отварного мяса или другой еды[479].

Следовательно, как и у Донцелли, этот фрукт связан с Испанией. И опять же как у Донцелли, описание нового продукта питания происходит из Неаполя. Неслучайно, что даже и сейчас связь между Неаполем и помидорами остается такой же тесной и специфической. У этой связи – многовековая история. Когда писался этот рецепт, город уже почти 200 лет находился под испанским владычеством и, следовательно, мог пользоваться тем же льготным каналом для торговли с заокеанскими колониями. Не говоря уже о том, что в то время Неаполь был процветающим крупным городом с хорошо развитой торговлей и культурой, по размерам вторым городом Средиземноморья после Стамбула: одним словом, у него было все, чтобы начать новые гастрономические эксперименты.

Приостановка итальянских кулинарных исследований в пользу процветающей французской кухни, длившаяся почти столетие (о ней мы уже говорили), приводит нас непосредственно к 1773 году издания *«Галантного повара»* Винченцо Коррадо. Его труд, основанный на богатом опыте аристократических пиров неаполитанской знати, обобщает много новых тенденций, возникавших в кулинарии и которым предстояло укрепиться в следующем столетии. Через 80 лет от соуса по-испански, созданного Латини, помидоры – уже не новшество, и их присутствие перестало быть необязательным на столах неаполитанской знати. Запеченные и нарезанные на кусочки, в виде соуса или кули[480], по-разному ароматизированные, они сопровождают блюда из разных видов мяса, рыбы, яиц и других овощей. Хотя пока еще не зафиксировано никакой связи между пастой и помидорами, Коррадо описывает интересный суп из томатов, который можно есть с обжаренными хлебными корочками.

Мы все ближе и ближе к неизбежной встрече.



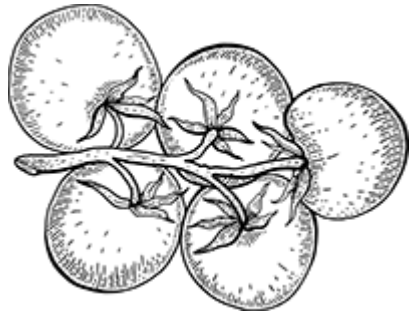
Суп с помидорами

• В говяжьем бульоне отварить несколько помидоров с пучком ароматических трав, и в этом отстоявшемся бульоне отварить обжаренные хлебные корочки, которые подать с томатным соусом, приправленным базиликом, тимьяном и петрушкой[481].

Если *«Галантный повар»* свидетельствует о богатстве рецептов на основе помидоров в южных областях, то о распространении американского фрукта в остальной Италии известно мало. Однако намек на его присутствие в других итальянских регионах мы обнаруживаем, например, в поваренной книге *«Повар из Мачераты»* (1781) Антонио Неббия. По сравнению с Неаполем Мачерата, конечно, не была особенно процветающим городом с точки зрения торговли и не находилась в таком положении, чтобы способствовать культурному обмену. Однако похоже, что даже и там помидоры уже заняли свое место в кулинарии. Благодаря Неббии мы получили первое описание «супа из риса и помидоров»[482], в котором, чтобы суп стал плотным, рис занимает место хлеба.

Это было чем-то вроде предчувствия, промежуточным этапом. Путь к объединению с пастой был уже широко открыт. И действительно, это состоялось меньше, чем через 9 лет в *«Современном Апиции»* (1790), монументальном труде Франческо Леонарди. В нем рецептов на основе помидоров, конечно, хватает, иногда с решительными необычными сочетаниями – как, например, «земноводные черепахи с томатным соусом»[483] или «суп из груш с томатным соусом»[484]. Однако интересующий нас рецепт был результатом гораздо менее смелого эксперимента – или, по крайней мере, так нам кажется сейчас: это «суп из тонкой пасты по-каталански» (связь между Испанией и помидорами была еще преобладающей).

Впервые паста и помидоры объединяются в одном и том же блюде. Однако способ полностью отличается от современного. Мы имеем дело с довольно жидким супом на основе густого бульона и помидоров, в котором паста варилась после того, как ее опустили в кипящую воду.



Суп из тонкой пасты по-каталански

• *Поставьте на огонь кастрюлю с небольшим количеством растительного или сливочного масла, луком-батуном, луком-шалотом и нарезанной петрушкой, потом нарежьте два–три протертых сквозь сито анчоуса, потом смочите половину соусом или постным соусом*[485]*, а половину – томатным соусом; доведите до кипения, снимите пену, положить ненадолго внутрь, в кипящую воду, осветленную пасту из Апулии*[486]*, варите на медленном огне и подавайте ее тщательно обезжиренной и с нужным количеством соли. Если смесь жарится на сливочном масле, можете перемешать ее во время подачи с горстью тертого пармезана*[487].

Упоминаемый здесь томатный соус – это не простой томатный сок. Леонардо в своем трактате описывает несколько его вариантов. В данном случае это подливка, состоящая из помидоров, других овощей, ароматических трав и лягушек (необязательно) и из постного соуса[488]. Рецепт, который мы только что видели, был включен в пятый том *«Современного Апиция»*, полностью посвященный постной кухне. Но что именно понимали под «постной» кухней? Леонарди дает такое определение: «Пост и, самое главное, то, что готовится на растительном масле, очень важен для итальянцев и особенно для города Рима, где жители постятся немалую часть года»[489]. Суп Леонарди станет на некоторое время образцовым, и другие авторы долгие годы будут выполнять те же установки, предлагая жидкие супы, подкрашенные томатным соусом, чтобы подавать с пастой, а не с обжаренными хлебными корочками, как того требовала традиция[490].

Как бы то ни было, но мы можем сказать, что внезапно, хотя и в этой зачаточной форме, паста и помидоры уже, похоже,

способны с легкостью преодолеть итальянские границы. И действительно, через несколько лет суп с помидорами доберется до Франции. Однако мы его не находим, как было бы ожидаемо, в книге рецептов, или в *«Альманахе гурманов»* Гримо де ла Реньера – периодического издания, который можно считать родоначальником современных гастрономических справочников, с сообщениями о кулинарных блюдах и советами, где их купить или попробовать. В рамках более широкого рассуждения о *potages farineux* [супах из мучных изделий] (довольно жидких супов, как и в наших случаях) упоминается итальянская паста, о которой автор говорит обобщенно как о «вермишели» (по его мнению, наиболее используемом формате пасты)[491].

> • *Пюре и сыр, которые можно смешать с вермишелью, время от времени осенью удачно заменяют помидоры. Сок этого фрукта или овоща (как будет угодно его назвать) придает супу, в который его добавляют, очень приятный кислый вкус, который фактически нравится всем, кто к нему привык*[492].

Вермишель с помидорами

Однако подлинное изменение гастрономического ландшафта, «коперникова революция» в мире пасты произошло через 30 лет. Заслуга опять же принадлежит неаполитанскому повару Ипполито Кавальканти, который в 1837 году включил «Вермишель с помидорами» в раздел, посвященный «Домашней кухне по нашим неаполитанским обычаям» своей поваренной книги *«Теоретико-практическая кухня»*.

Вермишель с помидорами[493]

> • *В сезон возьмите три помидора*[494]*, сварите их и процедите; потом возьмите треть топленого свиного жира*[495] *или две мерки растительного масла*[496]*, обжарьте их с головкой чеснока и положите их в соус. Сварите два мотка спагетти, слейте их, когда они будут в состоянии полуготовности, и положите их в соус; нафаршируйте их перцем, добавьте соль, а потом увидите, как это вкусно.*

Культурная дистанция, отделяющая это блюдо от предыдущих супов из помидоров, огромна. Соус – это простое томатное пюре, приправленное салом или растительным маслом (в зависимости от «скоромного» или «постного» периода), чесноком и перцем – без добавления бульонов или соусов, предвосхищая буржуазную моду на простые соусы, разработанные специально для пасты, которая окончательно утвердится к концу века. Но есть и второй пункт, на котором стоит остановиться – это «зеленое-зеленое», которое является показателем степени

готовности пасты, как если бы вермишель была фруктами, которые собирают еще кислыми. Сегодня мы бы сказали «аль денте», но смысл, безусловно, будет тем же самым[497].

Почему Кавальканти счел себя обязанным указать степень готовности пасты? Ответ столь же простой, сколь и обескураживающий: достаточно полистать поваренные книги того времени, чтобы понять, что время варки было самым разным и обычно очень отличалось от современного. Даже исключая самые старинные примеры – маэстро Мартино в пятнадцатом веке советует варить час «вермишель»[498] и два часа (!) «сицилийские макароны»[499]; Бартоломео Скаппи советует варить полчаса свои «макароны по-римски»[500], – еще на рубеже XIX и XX веков время варки пасты было гораздо больше, чем это принято теперь. В качестве примера я привожу ниже время, рекомендуемое некоторыми известными кулинарными руководствами, появившимися в течение века, между 1832 и 1932 годами.

– *«Пьемонтский повар по последнему вкусу»*[501], 1832 год: от 15 до 30 минут;

– *«Легкая кухня»*[502], 1844 год: 1 час;

– Ф. Шапюзо, *«Здоровая кухня»*[503], 1846 год: 45 минут;

– «*Альманах гастрономов»*[504], 1863 год: 30 минут;

– Э. Росси, *«Настоящая генуэзская стряпуха»*[505] (1865 год): 15–20 минут;

– *«Универсальная стряпуха»*[506], 1870 год: 30 минут;

– *«Современный повар»*[507], 1871 год: 45 минут;

– *«Умелый повар»*[508], 1871 год: от 2–3 минут для тонких чипсов в бульоне, от 30 минут и больше для сухой пасты;

– Доктор Лейрер, *«Королева поварих»*[509], 1882 год: 15 минут;

– В. Босси, Е. Сальви, *«Император поваров»*[510], 1894 год: 15 минут;

– Жан-Мари Пармантье, *«Король королей поваров»*[511], 1897 год: 20 минут;

– Джулия Феррарис Тамбурини, *«Как я могу хорошо питаться?»*[512], 1913 год: от 20 минут для «макарон по-итальянски со сливочным маслом и сыром» (которые после отваривались в бульоне или в подсоленной воде) до одного часа для «макарон с соусом»;

– *«Искусство хорошо питаться»*[513], 1923 год: от 6 до 12 минут;

– Д. Форнари, *«Военный повар»*[514], 1932 год: 18–20 минут для пасты из твердого зерна (с рекомендацией снять ее «скорее минутой раньше, чем позже»); 5 минут для яичных тальерини в бульоне.

Только два из упомянутых рецептов сообщают какие-то сведения о консистенции, которую должна иметь паста в конце приготовления. «Макароны по-пьемонтски» Шапюзо надо варить до тех пор, пока они не станут «мягкими и тестообразными»[515]; «макароны по-итальянски» Феррарис Тамбурини будут готовы, «когда они легко разваливаются при нажатии пальцев»[516].

Помимо непомерно долгого времени варки продававшиеся макароны до середины двадцатого века также имели низкое содержание клейковины – и, следовательно, были менее твердыми, – поэтому он неизбежно оказывались более мягкими. В издании 1929 года книги *«Макаронная промышленность»* Ренато Роветты уточняется, что только макароны «высшего качества» могли изготавливаться исключительно из твердых сортов пшеницы, хотя обычно их делали из муки, содержащей до 20–30 % мягкой пшеницы, тогда как для пасты «третьего сорта» использовался состав из 50 % муки из мягкой пшеницы и 50 % вторичной муки твердой пшеницы[517].

Таким образом, мы должны обескуражить самых бескомпромиссных гастропуристов: паста аль денте – это тоже недавнее завоевание, имеющее южное происхождение, и хотя теперь считается нормальным есть ее такой по всей территории Италии, и сегодня можно опытным путем определить разницу между двумя типами варки. Но как? Отправиться есть за границу, в страны, у которых сохранился вкус к более «мягкой» пасте[518]. Когда это получится – уже все реже даже за пределами наших границ, – знайте, что это объясняется не тем, что, как повторяет старая присказка, «иностранцы не умеют готовить пасту»; просто они продолжают есть ее, как наши предки. Вот и все.

Но вернемся к нам. С рецептом Кавальканти у нас окончательно появилась паста с помидорами. Больше, чем временной разрыв в 30 лет, отделяющий его от предшествующих рецептов, решающее значение имеет географическое разделение Италии с политической и гастрономической позиций. Это блюдо появилось в Неаполе, потому что именно там получила развитие культура помидоров, но прежде всего сухой пасты как блюда со своей собственной полной автономией и достоинством. После введения мясного соуса[519], ценного тем, что он прервал монотонность приправы на основе одного сыра; томаты представляют собой завершение пути и, одновременно, начало второй фазы. Теперь уже нет необходимости долго варить большой кусок мяса, чтобы получить приправу, но достаточно нескольких ингредиентов, чтобы приготовить идеальное блюдо из сухой пасты. Одним словом, помидор становится главным героем

гастрономической революции, что, в сочетании со все большей доступностью пасты, произведенной на фабрике и стоящей недорого, станет началом другого восприятия первого блюда.

Как и пицца, сухая паста появилась в определенных социальных условиях, то есть ее возникновение было продиктовано необходимостью кормить множество людей, наводнявших тогда переулки Неаполя: многие из них жили в маленьких комнатах, не имея возможности независимо готовить свою пищу[520]. Старинный пример популярной *уличной еды*. Чтобы составить (хорошее) впечатление, достаточно посмотреть на то удивительное, каким является роман *«Чрево Неаполя»* (1884) Матильды Серао.

> • *Как только у них появятся два сольдо, неаполитанцы покупают тарелку вареных и приправленных макарон; на всех улицах народных кварталов есть свои харчевни, при которых на открытом воздухе устанавливаются котлы, где всегда кипят макароны; сотейники, в которых кипит томатный соус, горы тертого сыра, пикантный сыр из Кротоне. […] Эти макароны продаются на тарелочках по два и по три сольдо; неаполитанцы называют их коротко, по их цене: пи doie и пи tre. Порция небольшая, и покупатель торгуется с хозяином, потому что ему хочется немного больше соуса, немного больше сыра и немного больше макарон*[521].

От неаполитанского блюда к блюду национальному (и всемирному)

Как мы в этом убедились и в других главах, успех блюда на национальном и, в данном случае, на мировом уровне зависит не только от удачного сочетания ингредиентов. Очень часто распространение сопровождается технологическими и промышленными инновациями. А счастливая судьба спагетти с помидорами объясняется отчасти великим изобретением.

В 1810 году французский изобретатель Николя Аппер опубликовал книгу под названием «L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales» («Искусство сохранять на долгие годы все животные и растительные субстанции»)[522]. В ней он, за 50 лет до Пастера, описывал метод сохранения пищи – «аппертизацию», – позволявший стерилизовать сосуды для продуктов, что необычайно увеличивало время хранения. Принятое вскоре во многих странах (его работу быстро перевели и на итальянский), изобретение Аппера предусматривало использование стеклянных бутылок с широким горлышком, которые затыкались пробкой и тут же подвергались кипячению – именно так, как это и теперь делают дома для консервов и варенья. Через несколько лет в Англии был запатентован метод хранения продуктов в более простых в обращении жестяных банках, покрытых оловом, которые можно было легче складировать и отправлять.

В Италии предприниматель из Ниццы Франческо Чирио первым понял возможности этого метода. Он начал применять процесс аппертизации в большом масштабе, основав, во-первых, компанию «Чирио» в Турине (в 1856 году), чтобы сохранять и экспортировать консервированный горошек; потом, после объединения Италии, он открыл несколько фабрик и на юге страны, в том числе в Неаполе, восстановив обширные сельскохозяйственные угодья для выращивания помидоров, которые впоследствии обрабатывали и расфасовывали по банкам. Одновременно расширялись угодья для выращивания томатов. Например, на территориях провинции Парма их раз в два года начинают чередовать с кукурузой и пшеницей, что способствовало процветающему производству, ориентированному здесь, в первую очередь, на изготовление консервированных помидоров[523].

Если большинство промышленно обработанных помидоров экспортировались за границу, то в нашей стране домашнее

консервирование стало традицией – обрядом, совершаемым непосредственно хозяйками; во многих случаях эта традиция сохраняется и по сей день.

В конце XIX века помидоры с макаронами уже широко распространились во всей Италии. Доказательством этого является включение блюда в книгу Артузи «Наука на кухне и искусство хорошо есть». Его «спагетти по-деревенски» и «тальятелле по обычаю Романьи»[524] приправляются ароматным томатным соусом из приправы, приготовленной из чеснока, петрушки и перца; все это увенчивается горсткой тертого пармезана. Кроме того, в начале прошлого века спагетти с помидорами получили известность и начали цениться в Америке. В списке, составленнном для июльского номера 1907 года журнала «What to eat» («Что есть»), Сильвио Галли (из ресторана мадам Галли в Чикаго) рассказывает о самых любимых итальянских блюдах своих посетителей.

1. Овощной суп с фасолью
2. Жареная смесь золотистого цвета
3. Спагетти с томатным соусом
4. Запеканка из макарон
5. Артишоки по-еврейски
6. Курочка по-охотничьи
7. Сладкая телятина
8. Эскалопы из каплуна в мадере
9. Равиоли в мясном соусе
10. Ньокки пельменей по-луккски[525]

В те же годы в Италии появились первые поваренные книги, специально посвященные кухне. В книге *«Сто фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»* (1908) блюдо из пасты, представляющее неаполитанскую кухню, всего одно: «макароны или спагетти с помидорами».

Макароны или спагетти с помидорами

• На полкилограмма спагетти берут три четверти килограмма очень спелых помидоров. После того, как они хорошо высохли на огне в кастрюле, вместе с небольшим количеством базилика, петрушки, лука и сельдерея, все пропускают через сито, и таким образом готовится соус. Потом на огне растапливают сало или сливочное масло – неаполитанцы используют топленый свиной жир – и недолго варят готовый соус, однако таким образом, чтобы он остался красивого ярко-красного цвета. Тем временем варятся спагетти в большом количестве подсоленной воды, и когда они «аль денте», как обычно говорят, сверху выливают соус, все тщательно перемешивают и подают к столу[526].

Соус не очень отличается от того, который за 70 лет до этого описал Кавальканти. Сохранен и свиной жир, постоянный ингредиент рецепта, который останется неизменным как минимум до середины века, но в наши дни его уже нет[527]. В пятидесятых годах паста, приправленная помидорами, не только окончательно утвердилась, но и стала самым представительным первым блюдом Неаполя. Это явствует из названий рецептов макарон и вермишели «по-неаполитански», которые являются уже не пастой с соусом из рагу, но с простым помидорами[528]. Это свидетельство нового способа понимания кухни, изменение перспективы, которая медленно берет верх. Кухня на основе мясных подливок будет завоевывать собственное пространство, но теперь в повседневности помидоры утвердили свое превосходство. За несколько десятилетий до этого было бы

невозможно предсказать столь внезапное изменение курса.

В предыдущие годы мало что изменилось. Короткий век показал свое ужасное лицо с двумя мировыми войнами, не оставившими ничего таким же, каким оно было раньше. Стремительный прогресс требовал, чтобы силы были использованы для зарождающейся промышленности, оставляя все меньше для домашних дел, и прежде всего для кухни. Приправы для пасты или как минимум основные приправы, можно было найти уже готовыми в удобных банках, и распространение холодильников отметало обязанность ходить за покупками каждый день. А вскоре откроется первый супермаркет. Дома итальянцев заполняются бытовой техникой, сулившей готовить, экономя время и усилия.

Спагетти с помидорами прекрасно соответствовали всем требованиям современности, и им было суждено стать самым настоящим символом национальной гастрономии. Это был конец эпохи, но именно в эту эпоху великих перемен, социальных и промышленных, когда ценности традиционной кухни (в ее самом широком значении) рисковали исчезнуть, итальянская гастрономия сделала шаг вперед и завоевала столы всего мира. Причины этого успеха разнообразны, и многие остаются труднообъяснимыми. В течение полувека, а может, и меньше, итальянская кухня стала чрезвычайно популярной и ценимой, особенно за рубежом, и экспорт нашей продукции всегда только рос. То, что произошло в те годы, имеет привкус чуда: так же, как кризис постиг всю модель общества, огромные коллективные усилия позволили нам защитить свое гастрономическое наследие и возродить его, как совершенство.

Как в горящей библиотеке, сохранилось не все. Крестьянские рецепты – настоящие, рецепты периода голода – были утрачены, к облегчению многих, слишком хорошо помнивших нищету. Пробегая мимо горящих полок, мы видим, что сохранились одни книги, а не другие, которые, может быть, рассказывали иную историю. В центре внимания остались незабываемые произведения, которые не могли быть утрачены. Восстановленная библиотека оказалась привлекательней и современней прежней и вернула итальянской кухне тот блеск, которого она не знала почти полтысячелетия. Успех был столь же повсеместным, сколь и молниеносным, для условий, которые сегодня уже не воспроизвести. Это молчаливое осознание и является причиной того, как возбуждаются итальянцы, когда речь идет о пасте. Именно поэтому в последние годы была введена в действие своего рода протекционистская политика, слишком жесткая и догматическая в отношении национальной гастрономической

культуры. Чрезмерный пиетет, конформистское соблюдение правил, преувеличенное внимание к тому, чтобы не оскорблять чувства гастропуристов создали *кулинарно корректный* климат, никогда не виданный раньше.

К счастью, кухня является и останется огромным общим достоянием, росту которого способствуют как великие повара, так и бабушки.

Никто не может знать, каким будет следующий шаг. Но если история пасты чему-нибудь учит, то учит она тому, что единственная константа традиции – это изменение.

Благодарности

Эта книга была задумана много лет назад, хотя тогда я еще совсем не знал, какую она примет форму. И теперь, когда она ее обрела, я хочу поблагодарить многих людей.

В первую очередь я благодарю моих родителей, заботившихся о ребенке, у которого не было аппетита. Не знаю, как это на все повлияло, но наверняка значительно.

Благодарю Федерику, любящую подругу и неутомимую читательницу моих корректур, которая меня усердно поддерживала и терпела, пока все эти месяцы писал, осыпая меня знаками внимания и помогая мне неизменно ценными советами.

Благодарю моих детей Сару и Джакопо, терпеливо поддерживавших мои кулинарные увлечения.

И Мануэлу Бонеттини, которая с самого начала побуждала меня углубленно изучать эти темы и без которой вы бы не держали в руках эту книгу.

И Аннализу Дзордан и Массимильяно Тонелли, предложивших мне уникальную возможность сотрудничества и совершенствования, что очень помогло закончить этот труд.

И Франческо Мерини, Джанлуку Симони и Микеле Кого, помогавших мне тогда, когда у меня еще не было плана работы. И моих старых друзей, с которыми мы готовим тортеллини на Рождество.

Благодарю Джузеппе Палумбо, который нам всегда верил (и верил в то, что рано или поздно у нас все получится), и Алессандро Молинари Праделли, который был так великодушен и побуждал меня продолжать начатое.

Альберто Гранди, за его беседы, разъяснения и ценные советы. И Ники Коррадетти, за его замечательную помощь в электронном поиске исторических источников.

Иларию Сита и Алессандро Сальвиоли, за их усердную помощь в сборе информации, на которой строится это значительное исследование. И Милу Фумини, за обмен мнениями, всегда плодотворный. Сердечная благодарность и Джанкарло Гоницци и Гастрономической библиотеке Академии Барилла в Парме за ценную работу, которую они делают, и за любезность, с которой они ко мне всегда относились. Такие организации, как эта, вместе с Международной библиотекой «Ла Винья» из Виченцы и другими библиотеками и архивами, прилагающими усилия для сохранения и популяризации нашего культурного наследия, – это настоящие основы всякого исследования.

И, наконец, я благодарю Объединение фехтовальщиков имени Акилле Мароццо, а особенно Паоло Тассинари, Марко Рубболи, Алессандро Баттистини, Массимильяно Фраулини, Доменико Джаннуцци и остальных преподавателей, в очередной раз ставших для меня второй семьей, у которой я отнимал время, но которая никогда не отказывала мне в своей поддержке.

notes

Примечания

1

https://www.ilveroalfredo.it/storia (по состоянию на 12 мая 2020 года).

2

Sinclair Lewis. Babbitt. Harcourt, New York, 1922. P. 196.

3

Ева Тангуэй была знаменитой певицей и танцовщицей, известной как «королева водевиля».

4

Rector George. «A Cook's Tour» // *Saturday Evening Post*, 19 novembre 1927. P. 14, 52, 54, 56, 58.

5

Corriere della Sera, 9 settembre 1933.

6

«Альфредо, королю феттучини».

7

Oberosler Giuseppe. Il tesoretto della cucina italiana. Hoepli, Milano, 1948. P. 114.

Vera. Annabella in cucina. Rizzoli, Milano, 1964. P. 74.

Carnacina Luigi. Il Carnacina. Garzanti, Milano, 1961. P. 189.

10

Buonassisi Vincenzo. Il cuciniere italiano. Rusconi Editore, Milano, 1979. P. 478.

11

Veronelli Luigi. I grandi menù di Luigi Veronelli. Fabbri Editori, Milano, 1985. P. 197.

12

Waldo Myra. Cook as the Romans Do. Collier Macmillan, Springfield (OH), 1961. P. 69.

13

Oseland Ames. Saveur: The New Comfort Food. James Oseland, San Francisco, 2011. P. 76.

Пример этого – сайт saveur.com (https://www.saveur.com/article/Recipes/The-Original-Fettuccine-Alfredo/, по состоянию на 13 мая 2020 года).

15

Рукопись номер 158, рецепт LXXXV, Университетская библиотека Болоньи. Современный анализ текста см. в кн.: *Bergonzoni Elena.* Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna. Clueb, Bologna, 2006. P. 98.

16

Рецепты маэстро Мартино можно найти в нескольких рукописях, собранных и прокомментированных в кн.: *Benporat Claudio.* Cucina italiana del Quattrocento. Leo S. Olschki, Firenze, 1996.

17

Это звание ему присвоил Бартоломео Сакки, автор первой опубликованной итальянской кулинарной книги «О честном удовольствии и здоровье» (*«De honesta voluptate et valitudine»)*, [Рим, 1474]. Книга I, глава XI (*Benporat.* Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. P. 17).

18

Урбинская рукопись номер 1203, в кн.: *Benporat.* Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. P. 105.

19

Agnoletti Vincenzo. La nuova cucina economica. T. II, Roma, 1803. P. 132.

20

Casanova Giacomo. Fuga dai Piombi. Il duello. Rizzoli, Milano, 1989. P. 118–119.

21

«Notizie sulla Terra di Radicofani», in *Nuovo giornale de' Letterati*, n. 63, Roma, 1832. P. 199. Похоже, что обычный перец выходил из употребления еще с XVI века, уступая место длинному перцу, что объяснялось его свойством обладать слишком высоким уровнем «жара», согласно принципам галеновой медицины, в результате чего его считали пригодным только для низших общественных классов (*Jean-Louis Flandrin.* «Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo», in *Flandrin* Jean-Louis. Storia dell'alimentazione, a cura di Massimo Montanari, Laterza, Roma-Bari, 1996. P. 384).

22

Я имею в виду следующие книги: *100 specialità di cucina italiane ed estere*. Società Editoriale Sonzogno, Milano, 1908, следом за которой были опубликованы: *Agnetti Vittorio.* La nuova cucina delle specialità regionali. Società Editoriale Milanese, Milano, 1909 и *Cougnet Alberto.* L'arte cucinaria in Italia. Wilmant, Milano, 1910.

23

Guida gastronomica d'Italia. Touring Club Italiano, Roma 1931. P. 316.

24

См. «Вермишель с помидорами», глава 10.

25

Da Confienza Pantalone. Trattato dei latticini, a cura di Emilio Faccioli, Slow Food, Bra, 2001.

Montanari Massimo. Il formaggio con le pere. Laterza, Roma-Bari, 2008.

Da Confienza. Trattato dei latticini. Op. cit. P. 117.

28

О постной пище писали разные авторы, и самое последнее исследование этой темы см. в кн.: *Montanari Massimo.* Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura. Rizzoli, Milano, 2015.

29

La cucina di strettissimo magro senza carne, uova e latticini. Tipografia della gioventù, Genova, 1880 (второе издание – 1931 года).

Буквально с французского – «белая пища» (*прим. перев.*).

31

В итальянском языке это однокоренные слова (*прим. перев.*).

Montanari Massimo e Capatti Alberto. La cucina italiana. Laterza, Roma—Bari, 2005. P. 99–101.

33

Со страницы Фейсбука коммуны Аматриче (https://www.facebook.com/ComunediAmatrice); пост, датированный 8 февраля 2015 года, https://www.facebook. com/permalink.php?story_fbid=781759585236712&id=232379030174773.

theguardian.com/lifeandstyle/2015/feb/09/italian-chef-cracco-ridiculed-amatriciana-secret-ingredient-garlic (по состоянию на 27 мая 2020 года).

https://www.facebook.com/photo?fbid=10153002291089034&set=a.90091374033.

36

«Amatriciana con l’aglio? Zingaretti risponde a Cracco: “Mai”», in *Il Messaggero*, 9 febbraio 2015 (https://www.ilmessaggero.it/RIETI/amatriciana_aglio_cracco_zingaretti/notizie/1171083.shtml, по состоянию на 28 октября 2020 года).

Angela Frenda. «L'amatriciana con l'aglio di Cracco che indigna i puristi», in *Corriere della Sera*, 10 febbraio 2015.

38

«Elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto», in *Gazzetta ufficiale* dell'Unione europea, art. 4, C 393, 20 novembre 2019.

39

См. главу 1.

40

См. главу 10.

41

Lazzari—Turco Giulia. Il piccolo focolare. Tipografia-Libreria Editrice, Trento,1947 (третье издание). P. 37.

42

Boni Ada. Il talismano della felicità. Editore Colombo, Roma, 1950 (первое издание – 1949 года). P. 116.

Широкое использование на кухне свиного жира и топленого свиного сала могло бы привести к их использованию с макаронами вместе с сыром вместо сливочного масла, но об этом не сообщается ни в одной из поваренных книг того времени, в связи с чем это остается только предположением или, по крайней мере, отправной точкой для более глубокого исследования.

Cavalcanti Ippolito. Cucina teorico-pratica. Tipografia di G. Palma, Napoli, 1837 (второе издание – 1939 года). P. 279.

Об этом см. главу 7.

46

Rufini Alessandro. Notizie storiche intorno alla origine dei nomi di alcune osterie, caffè, alberghi e locande esistenti nella città di Roma. Tipografia legale, Roma, 1855. P. 84–85.

47

Около 340 граммов.

Il gastronomo, n. 13, gennaio—marzo 1960. P. 778.

49

Alessandro Schiavi. «Il ventre di Roma», in *La lettura. Rivista mensile del Corriere della Sera*, n. 9, settembre 1903. P. 792.

Ibidem.

51

100 specialità di cucina italiane ed estere. Op. cit.; *Agnetti Vittorio.* La nuova cucina delle specialità regionali. Op. cit.; *Cougnet Alberto.* L'arte cucinaria in Italia. Op. cit. На эту тему *см. «Одно, ни одно, сто тысяч (рагу)»*, глава 7, где об этом говорится подробно.

Agnetti. La nuova cucina delle specialità regionali. Op. cit. P. 135.

Cougnet. L’arte cucinaria in Italia. Op. cit., vol. I. P. 730.

Ivi. P. 120.

55

Rontini Eugenio. Briganti celebri italiani. Adriano Salani Editore, Firenze, 1911. P. 524. (В первом издании 1885 года это приложение отсутствует).

Pettini Amedeo. Manuale di cucina e di pasticceria. Casa editrice fratelli Marescalchi, Casale Monferrato, 1914. P. 138.

Выбор панчетты может объясняться и небольшой распространенностью гуанчале в северной Италии. Другой любопытной деталью, расходящейся с рецептом, к которому мы привыкли, – это предписание разжижать томатный соус бульоном, наследие кухни XIX века, от которого фактически откажутся в последующих рецептах.

Outing magazine, n. 77, ottobre 1920. P. 31.

59

Boni Ada. Il talismano della felicità. Edizioni della Rivista Preziosa, Roma, 1927 (третье издание – 1931 года). P. 84.

La cucina italiana, a. VI, n. 7, luglio 1934. P. 20.

61

La cucina italiana, a. II, n. 3, marzo 1930. P. 3.

Oberosler. Il tesoretto della cucina italiana. Op. cit. P. 125.

La cucina italiana, a. V, n. 3, marzo 1933. P. 4.

Ferrini Lina. Il talismano della massaia. Giachini editore, Milano, 1955. P. 199.

65

Pellaprat Henri—Paul. L'arte nella cucina: l'eleganza della mensa. Casa italiana del libro S.A., Milano, 1937. P. 69.

К ним можно добавить и рецепт, упоминаемый Альдо Фабрици в фильме «Красивая горничная ищет работу». См. следующую главу о карбонаре.

La cucina italiana, a. II, n. 3, marzo 1930. P. 3.

La cucina italiana, a. V, n. 5, maggio 1933. P. 2.

La cucina italiana, a. VI, n. 12, dicembre 1934. P. 23.

Coyc (*um.*).

Capatti Alberto. Storia della cucina italiana. Guido Tommasi Editore, Milano, 2014. P. 110–117.

Cunsolo Felice. Gli italiani a tavola. Gorlich Editore, Milano, 1959.

Il gastronomo, n. 11, estate 1959. P. 663–664.

Ivi. P. 664.

Il gastronomo, n. 12, ottobre—dicembre 1959. P. 696.

Ivi. P. 699–700.

Il gastronomo, n. 13, gennaio—marzo 1960. P. 778–780.

Capatti. Storia della cucina italiana. Op. cit. P. 106. Помимо размышлений об этом культурном движении в книге содержится очень четкий анализ эволюции кулинарии, начиная с послевоенного времени и по сей день.

79

Имеется в виду сочинение Эрика Хобсбаума и Теренса Рейнджера *«Изобретение традиции»*.

Fabrizi Aldo. La pastasciutta. Mondadori, Milano, 1974. P. 48.

81

О критических аспектах систем сертификации см. книгу: *Grandi Alberto.* Denominazione d’origine inventata. Mondadori, Milano, 2018.

82

D.M. 18 luglio 2005, «Quinta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali».

83

Regolamento di esecuzione (UE) 2020/395 della Commissione del 6 marzo 2020 recante registrazione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite [«Amatriciana Tradizionale» (STG)].

О *происхождении* и *идентичности* в истории питания см. книгу: *Montanari Massimo.* Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro. Laterza, Roma—Bari, 2019. P. 5; *Montanari Massimo.* L'identità italiana in cucina. Laterza, Roma—Bari, 2013.

85

Это исследование о карбонаре было опубликовано в моем блоге www.tortellinieaffini.it (в настоящее время – www.ricettestoriche.it) в марте 2018 года. В этой главе добавлены некоторые исторические источники и соображения, отсутствующие в онлайн-версии.

La Stampa, от 26 июля 1950 года.

87

Pàstina Giorgio. Cameriera bella presenza offresi…, Cines, Italia, 1951.

Dell'Arco Mario. Lunga vita di Trilussa. Bardi Editore, Roma, 1951. P. 101.

89

Bronté Patricia. Vittles and Vice: An extraordinary guide to what's cooking on Chicago's Near North Side. Henry Recency Company, Chicago, 1952. P. 34 (выделение курсивом, как в оригинале). Занимаясь поисками американских источников о карбонаре, я воспользовался советами Дарио Брессанини и Дженнаро де Грегорио. Благодарю их за подсказки, направившие мои поиски в нужном направлении.

Herbert L. Matthews. «When in Rome you eat magnificent meals in simple restaurants», in *New York Times*, 12 июля 1954 года (выделение курсивом, как в оригинале).

91

David Elizabeth. Italian Food. Penguin Books, London, 1954. P. 88–89 (выделение курсивом, как в оригинале).

Harper's Bazaar, n. 88, 1954. P. 6. Брусок (*stick*) соответствует четырем унциям, равным 113 г, а чашка (*cup*) соответствует 227 г.

Chamberlain Samuel. Italian bouquet, an epicurean tour of Italy. Gourmet Books, New York, 1958. P. 330.

Карбонару упоминали в числе фирменных блюд области Лацио вместе с молочным барашком по-римски и артишоками по-еврейски в книге: Italian Affairs: Documents and Notes (Presidency of the Council of Ministers, Information Service), vol. 3 (Cities and Regions of Italy – Latium), Documentary Centre, Roma, 1954. P. 385; кроме того, она упоминается в рассказе «Мыслитель» Альберто Моравиа (*Moravia Alberto.* Racconti romani. Bompiani, Milano, 1954. P. 75).

95

Как предлагает Альберто Капатти в книге «История итальянской кухни». Op. cit. P. 87.

La cucina italiana, a. III, n. 8, agosto 1954. P. 389.

97

Daniel Anita. I am going to Italy. Coward McCann, New York, 1955. P. 70.

*Dess*ì *Felix*. La signora in cucina. Cino Del Duca, Milano, 1955. P. 139–140.

Hammond Richard, Martin George. Eating in Italy: a pocket guide to Italian food and restaurants. Charles Scribner's Sons, New York, 1957. P. 97.

100

Приведенные имена кинозвезд взяты из газет того времени, особенно из *«Коррьере делла сера»*, с 1952 по 1959 год.

101

Stampa Sera, 8 agosto 1957.

102

Corriere della Sera, 30 gennaio 1955.

103

Stampa Sera, 12 marzo 1958.

Tognazzi Ugo. L'abbuffone. Rizzoli, Milano, 1970. P. 110–111.

Ivi. P. 108–118.

106

Нельзя не обратить внимания на то, что карбонара Ады Бони была включена только в издание *«Малого талисмана счастья»* 1964 года, тогда как она совсем не упоминается в первых двух изданиях 1949 и 1950 годов. Ада Бони родилась и выросла в Риме, занималась кухней с юного возраста благодаря влиянию ее дяди по отцу – Адольфо Джакинто, известного гастронома и автора книг и обзоров. С 1915 по 1959 год она руководила кулинарным журналом «*Прецьоза*» и как рецензент не имела себе равных, рассуждая о том, какую еду готовят в столице. Если бы карбонара занимала какое-нибудь заметное место среди римских блюд, то еще в 1950 году ее бы наверняка включили в первое издание поваренной книги Ады Бони, в которой фигурируют лишь «спагетти с гуанчале», которые можно считать прямыми предшественниками современной гричи.

Capatti. Storia della cucina italiana. Op. cit. P. 88–91.

Carnacina Luigi. La grande cucina italiana. Garzanti, Milano, 1960. P. 138–139.

109

Boni Ada. Il piccolo talismano della felicità. Colombo, Roma, 1964. P. 82.

Ibidem.

111

Ibidem.

Centro editoriale italiano sviluppo turismo (a cura di), *Guida gastronomica e turistica d'Italia*, s.l. 1960, *passim*.

113

Pellaprat Henri—Paul. La cucina familiare. Vallardi, Milano, 1965. P. 37.

Gosetti della Salda Anna. Le ricette regionali italiane. Solares, Milano, 1967. P. 631–632.

115

Marchesi Gualtiero. La cucina regionale italiana. Mondadori, Milano, 1989. P. 168.

Senderens Alain et Senderens Eventhia. La cuisine réussie. JC Lattès, Paris, 1981. P. 366–367.

117

Monti Tedeschi Antonia. Il cucchiaio d’argento. Editoriale Domus, Milano, 1986 (седьмое издание). P. 161.

118

Senderens et Senderens. La cuisine réussie. Op. cit. P. 366–367.

Marchesi. La cucina regionale italiana. Op. cit. P. 168.

До сих пор многие известные своей карбонарой римские рестораны продолжают использовать смесь двух сыров в такой пропорции, что пармезана меньше, чем пекорино. Это делается для того, чтобы блюдо получилось слаще, потому что в противном случае оно могло бы оказаться слишком соленым.

121

Santi Carlo e Brera Rosino. Il grande libro di cucina. Curcio, Roma, 1966. P. 731–732.

122

Вообще-то, если вам больше сорока, вы съели килограммы карбонары вместе с макаронами-«бабочками» со сливками, прошутто и горохом, вместе с тальолини с лососем (и сливками) и пеннетте алла водка (и сливками).

https://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2008/02/10/le-ricette-scientifiche-la-carbonara (по состоянию на 10 февраля 2020 года).

124

Для приготовления научного дзабайоне я всегда учитывал советы Дарио Брессанини в кн.: *Bressanini Dario.* La scienza della pasticceria. Gribaudo, Milano, 2014. P. 91–93.

125

См. «*Как сыр на макаронах*», глава 1.

126

Существуют разные варианты этого рецепта, собранные в кн.: *Benporat.* Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. Они взяты из латинской рукописи Урбинской библиотеки номер 1203, стр. 102, из рукописи коммуны Рива-дель-Гарда, стр. 178, и из рукописи Бюлера номер 19, стр. 236.

127

Corrado Vincenzo. Il cuoco galante. Opera meccanica dell'Oristano. Di varie capricciose vivande nel fine de' loro istessi trattati accresciuta. Stamperia Raimondiana, Napoli, 1773. P. 157.

Cavalcanti. Cucina teorico—pratica. Op. cit., 1837. P. 65.

129

Ivi, II ed. 1839. P. 57.

Ivi. P. 364–365.

131

Palma Francesco. Il principe dei cuochi, o la vera cucina napolitana. Cairo, Napoli, 1881. P. 25.

132

Рецепт аматричаны *см.* в главе 2.

Lazzari—Turco. Il piccolo focolare. Op. cit. P. 37.

Boni. Il piccolo talismano della felicità. Op. cit., 1950. P. 116.

Dinámica social, a. VIII, 1958. P. 48.

136

Lazzari—Turco Giulia. Manuale pratico di cucina, pasticceria, credenza. Tipografia Emiliana, Venezia, 1904. P. 138.

Capatti. Storia della cucina italiana. Op. cit. P. 86.

Corriere di Bologna, 10 luglio 2009. 55. *Fabbri Adolfo, Gualandi Roberto*. Peripezie di un cuoco bolognese. Slow Food, Bra, 2006. P. 50–51.

Fabbri Adolfo, Gualandi Roberto. Peripezie di un cuoco bolognese. Slow Food, Bra, 2006. P. 50–51.

140

«[…] были созданы два новых типа консервов; свиные отбивные и яичные желтки, и ветчина и яйца. В обоих случаях яичный продукт тщательно смешивался с мясной основой». Цит. в кн.: *Thatcher Harold.* The development of special rations for the army. Historical Section Office of the Quartermaster General, s.l., s.d. 1944. P. 57. Благодарю за подсказку Лоренцо Бьяджарелли.

Допустимо предположить, что еще в те времена существовали многие другие разновидности ньокки, хотя о них и не упоминалось в письменных источниках. Эту «задержку во времени» между реальным распространением блюд и записью о них в поваренных книгах надо всегда учитывать для всех старинных источников.

142

Рукопись номер 158, рецепт LXXXV, Университетская библиотека Болоньи. Последний анализ текста содержится в кн.: *Bergonzoni Elena.* Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna. Clueb, Bologna, 2006. P. 50.

Scully Terence. The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco. University of Toronto Press, Toronto—Buffalo—London, 2008.

См. цитату в разделе «*Как сыр на макаронах*», глава 1.

145

Римский фунт эпохи Возрождения был равен почти 340 г.

146

Scappi Bartolomeo. Opera. Michele Tramezzino, Venezia, 1570, f. 56 r. e v.

147

См. «Тертый пармезан», глава 1.

Scappi. Opera. Op. cit., f. 123 v.

Более подробно о питании во время поста, об альяте и о зеленом соусе рассказывается в главе 9.

150

Для приготовления массы используются те же самые ингредиенты – мука, тертый хлеб, вода и яйца; таков же и способ их приготовления, с использованием оборотной стороны терки, но Мессисбурго не желает называть их «ньокки»: это просто макароны. *Di Messisbugo Cristoforo.* Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale. Giovanni de Buglhat et Antonio Hucher Compagni, Ferrara, 1549, c. 11 v., 12 r.

151

Tanara Vincenzo. L'economia del cittadino in villa. Per gli Eredi del Dozza, Bologna, 1651 (третье издание, первое издание – 1644 года). P. 36.

Ivi. P. 169.

153

Ivi. P. 470.

Latini Antonio. Lo scalco alla moderna. Nuova stampa delli soci Dom. Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii, Napoli, 1693. P. 277.

Corrado. Il cuoco galante. Op. cit., 1773. P. 162.

Ivi. P. 164.

157

Ivi. P. 210.

158

Nebbia Antonio. Il cuoco maceratese. Chiapini e Cortesi, Macerata, 1781 (второе издание). P. 152.

159

Этот рецепт приготовления описывают и другие: *Agnoletti Vincenzo*. Manuale del cuoco e del pasticcere. Tipografia Nobili, Pesaro, 1832–1834, t. II. P. 100; Codice gastrologico economico. G. Galletti, Firenze, 1841. P. 29–30.

160

Leonardi Francesco. L'Apicio moderno. Roma, 1790, t. III. P. 277–278.

Agnoletti. La nuova cucina economica. Op. cit. P. 89.

162

В поваренных книгах они известны и под другим названием: *Odescalchi Antonio.* Il cuoco senza pretese, ossia la cucina facile ed economica. Piero Ostinelli, Como, 1834 (третье издание). P. 174 («ньокки»); *Il cuciniere italiano moderno*. Egisto Vignozzi, Livorno, 1851. P. 66 («ньоккетти для болезненных людей»); *Luraschi Giovanni Felice.* Nuovo cuoco milanese economico. Carrara, Milano, 1853. P. 130 («ньокки, натертые на терке»). Видимо, ньокки «по-венециански» являются и те «ньокки с молоком», которые Джакомо Леопарди упоминает в перечне из сорока девяти блюд, составленном им в Неаполе между 1833 и 1837 годами. (*Ср. Damiani Rolando.* Leopardi e Napoli 1833–1837. G. Procaccini Editore, Napoli, 1998. P. 65–67).

100 specialità di cucina italiane ed estere. Op. cit. P. 39.

164

Pellaprat Henri—Paul. L'arte nella cucina, l'eleganza della mensa. Edizioni Patriottiche S.A. Morat, Milano, 1937. P. 130. Традиция сохраняется и по сей день, как об этом свидетельствуют «ньокки по-парижски», включенные в недавно опубликованную книгу: *Bay Allan.* Gnocchi, chez moi. Gribaudo, Milano, 2017.

165

См. например, главу 10.

Earle Rebecca. Feeding the people, the politics of the potato. Cambridge University Press, Cambridge (MT), 2020. P. 27.

167

Ссылка на Карла Клузиуса (Шарля де Леклюза), одного из первых ботаников, давших подробное описание картофеля после того, как он получил несколько его образцов из Италии. Это описание содержится в его книге «История редких растений» («*Rariorum Plantarum Historia»)*, опубликованной в Антверпене в 1601 году.

168

Benzo Ugo. Regole della sanità et natura de' cibi. Heredi di Gio. Domenico Tarino, Torino, 1618. P. 623.

169

Аграрная революция начинается в середине XVII века в Англии, а в следующем веке захватывает и остальную Европу. Речь идет о масштабном преобразовании, ставшим прологом к последующей промышленной революции.

170

О внедрении картофеля см.: *Montanari Massimo.* L'identità italiana in cucina. Laterza, Roma—Bari, 2013. P. 40–45; *Jean-Louis Flandrin.* «I tempi Moderni», in *Flandrin Jean—Louis.* Storia dell'alimentazione, a cura di Massimo Montanari, Laterza, Roma—Bari, 1996. P. 432–433; *Hans Jürgen Teuteberg, Jean-Louis Flandrin*. «Trasformazioni del consumo alimentare», in *Flandrin.* Storia dell'alimentazione. Op. cit. P. 570.

171

О положении крестьян см. недавно опубликованные работы: *Prosperi Adriano.* Un volgo disperse. Einaudi, Torino, 2019. Изумительная картина условий жизни крестьян начиная от Средневековья до нового времени представлена в книге: *Camporesi Piero.* Il pane selvaggio. Il Saggiatore, Milano, 2016.

В числе этих исследований были следующие: *Manetti Saverio.* Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione. Stamperia Moücke, Firenze, 1765; *Targioni Tozzetti Giovanni.* Alimurgia, o sia modo di rendere meno gravi le carestie. Stamperia Moücke, Firenze, 1767; и *Targioni Tozzetti Giovanni.* Breve istruzione circ'ai modi di accrescere il pane col mescuglio d'alcune sostanze vegetabili, s.e., s.l. [Firenze] 1767.

Пожалуй, самым известным представителем остается Антуан Огюст Пармантье, обязанный своей славой исследованиям о распространении картофеля.

174

Bignami Pietro Maria. Le patate. Lelio della Volpe, Bologna, 1773. P. 4–5.

175

Zanon Antonio. Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili. Modesto Fenzo, Venezia, 1767. P. 49.

Bignami. Le patate. Op. cit. P. 11.

177

Delle Piane Nicolò. De’ pomi di terra ossia patate. Eredi di Adamo Scionico, Genova, 1793. P. 37, nota 33.

178

Corrado Vincenzo. Trattato delle patate ad uso di cibo. Vincenzo Orsino, Napoli, 1798. P. 40. Перепечатано и в шестом издании книги *Cuoco galante*. Stamperia Raimondiana, Napoli, 1820. P. 196.

179

«Ньокки из земляных яблок, или деревенских трюфелей, в кн.: *Odescalchi.* Il cuoco senza pretese, ossia la cucina facile ed economica. Op. cit. P 54–55 е «семейный суп из ньокки», в кн.: *Vialardi Giovanni.* Cucina borghese semplice ed economica. G. Roversi, Torino, 1863. P. 49.

180

Ratto Giovanni Battista e Ratto Giovanni. La cuciniera genovese. Pagano, Genova, 1863 (седьмое издание – 1893 года). P. 75.

181

Rossi Emanuele. La vera cuciniera genovese facile ed economica. Mendrisio, s.d. [1865], соответственно на страницах 78 и 86.

Il cuoco sapiente. Moro, Firenze, 1871. P. 86–87.

183

G. Belloni. Il vero re dei cucinieri. Cesare Cioffi, Milano, 1890. P. 56. Они предлагаются и в кн.: *Leyrer*. La regina delle cuoche. Manini, Milano, 1882. P. 62, но здесь тесто рекомендуют приправлять сливочным маслом и пармезаном.

100 specialità di cucina italiane ed estere. Op. cit. P. 5.

Agnetti. La nuova cucina delle specialità regionali. Op. cit. P. 135.

Boni. Il talismano della felicità. Op. cit., 1927. P. 100.

187

Artusi Pellegrino. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Landi, Firenze, 1891. P. 52.

Lazzari—Turco. Manuale pratico di cucina, pasticceria, credenza. Op. cit., *passim.*

189

В 1957 году радиопередача стала прекрасной книгой: *Piovene Guido.* Viaggio in Italia. Bompiani, Milano, 2017. P. 265.

190

На самом деле у этого прозвища, «Жирная», интересная история, которая началась в Средние века. На эту тему см. книгу: *Massimo Montanari* (a cura di). Bologna grassa. La costruzione di un mito. Clueb, Bologna, 2004.

191

Tassoni Alessandro. La secchia rapita. Giacomo Scaglia, Venezia, 1630.

192

В частности, речь идет о битве при Дзапполино – кровавой стычке, которая произошла 15 ноября 1325 года, когда моденцы отбросили болонских солдат к стенам их крепости и дошли до колодца около современных ворот Сан-Феличе, где они похитили, в качестве трофея, ведро. «Похищенное ведро» до недавнего времени висело в Гирландине – колокольне кафедрального собора Модены, но теперь оно хранится в Дворце городской коммуны. *Lenzi Vittorio.* La Battaglia di Zappolino e la secchia rapita. Edizioni Il Fiorino, Modena, 1995. P. 25 e sgg.

193

О биографии автора *см.* статью номер 140: «Giuseppe Ceri», в кн.: *Zita Zanardi* (a cura di). Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna. Antologia di antichi testi. Edizioni Artestampa, Modena, 2015. P. 346–347.

194

Giuseppe Ceri. «Origine del tortellino», in La secchia. Contiene sonetti burleschi inediti del Tassone e molte invenzioni piacevoli e curiose, vagamente illustrate, edite per la famosa festa mutino—bononiense del 31 maggio 1908. A.F. Formiggini, Bologna—Modena, 1908. P. 41–44.

195

Возможно, Чери был даже не первым, сравнившим очертания тортеллино с женским пупком, и его опередил как минимум один человек – болонец Маттео Гаспаре Леонези (1793–1832), которого современники называли «поэтом-импровизатором», выступавшим с поэтическими импровизациями в итальянских театрах. Среди его импровизаций, которые никогда не публиковались, но передавались из уст в уста, была, судя по всему, одна, повествовавшая о Елене Троянской и ее пупке, о котором говорилось как о «подобном маленькому тортелло». *Cervellati Alessandro.* All'erta umbilichi sacri. Sezione arti grafiche Istituto Aldini —Valeriani, Bologna, 1967. P. 38.

Cervellati Alessandro. Piccole storie bolognesi. Vol. 4 («Bologna grassa»), Tamari, Bologna, 1963. P. 159. Червеллати, в свою очередь, взял эту легенду из другого сборника болонских историй: *Trebbi Oreste, Ungarelli Gaspare.* Costumanze e tradizioni del popolo bolognese. Bologna, 1932, репринтное переиздание: Bolonia University Press, Bologna, 2011. P. 87.

197

Du Cange et al. Glossarium mediæ et infimæ latinitatis. Niort: L. Favre, 1883–1887, t. 8. P. 134, col. b., s.v. «Tortellus» (http://ducange.enc.sorbonne.fr/).

Это становится очевидным при сравнении с другими текстами того же времени.

199

О происхождении слова *см.: Vera Gheno.* «Il tortellino, la perfezione dell'ombelico di Venere», in *Massimo Arcangeli* (a cura di). Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto. Rubbettino, Soveria Mannelli, 2015. P. 340–345.

См., например, подраздел «Cibi di pasta» в кн.: *Garzoni Tommaso*. La piazza universale di tutte le professioni. Appresso Vincenzo Somasco, Venezia, 1584 (1586). P. 700.

201

Anonimo veneziano del Trecento. Libro per cuoco, da Emilio Faccioli (a cura di) *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino, 1992. P. 88.

202

Текст оригинала таков: «toy una onza de pevere e una de cinamo e una de zenzevro e mezo quarto de garofali e uno quarto de zaferanno» (под половиной четверти, *mezzo quarto*, или одной восьмой, всегда подразумевается унция). Anonimo veneziano del Trecento. Libro per cuoco, da Emilio Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina in Italia*. Op. cit. P. 86.

203

Рукопись номер 158, рецепты CVIII, CXXIIII и CVI соответственно, библиотека Болонского университета. Анализ текста содержится в кн.: *Bergonzoni.* Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna. Op. cit. P. 55 и 59.

Хорошо известны мантуанские тортелли, начиненные тыквой, мостардой из меда, крошками миндального печенья, пармезаном и мускатными орехами, а также фриульские чарсонс, у которых есть и сладкий вариант на основе рикотты, к которой добавляют варенье, раскрошенное печенье, изюм и другие ингредиенты, или тортелли из Кремы, куда кладут изюм, цукаты, крошки миндальных пирожных, миндальных печений и, вдобавок, измельченные мятные леденцы.

205

Benporat. Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. P. 107. Приведенный вариант взят из Урбинской латинской рукописи номер 1203.

206

Известен под научным названием *aframomum melegueta*, в просторечии – *«райские зерна»*.

207

Речь идет о высушенной шелухе мускатного ореха.

Claudio Benporat. «Il manoscritto R 3550 della Guild of St. George, Ruskin Gallery di Sheffield», in *Appunti di gastronomia*, n. 67, 2012. P. 36.

209

Использование пасты в качестве гарнира к мясу было распространено еще в Средние века: *см.* рецепт *«Генуэзская триа»* в главе 9.

Примером этого является поваренная книга 1851 года Фраческо Шапюзо, в которой автор перечисляет множество блюд из пасты, используемых в качестве гарнира к мясным блюдом, и этих мучных блюд гораздо больше, чем в любой современной поваренной книге (*Chapusot Francesco.* La vera cucina casalinga sana, economica e delicate. Eredi Botta, Torino, 1851).

211

Messisbugo. Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale. Op. cit., f. 10 r.

Scappi. Opera. Op. cit., f. 71 r.

213

Ibidem.

214

Предположение, подтверждаемое и названием одного рецепта Скаппи («Чтобы приготовить тортеллетти […] называемые аннолини»), в котором упомянутый в тексте «каппеллетто» – это пока еще спонтанный образ сходства той формы, которую должна принять пасты, и формы маленькой шляпки, а не специальный термин для формата пасты, который начнет оформляться только позже. Зато слово «аннолино» появилось в результате ассоциации иного рода. Здесь аналогия возникает из-за инструмента, используемого для разрезания теста: круглые кусочки теста в виде маленьких лепешечек, концы которых защипывались, нарезались именно при помощи «колечка» («anellino» или «anellotto»). На эту тему *см. также: Bianco Francesco.* «Gli agnolotti. Il piacere della carne», in: *Arcangeli Massimo* (a cura di). Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto. Op. cit. P. 17–19.

Il Sovrano dei cuochi. Bideri, Napoli, 1948. P. 64.

Grillo Rosa Maria. Mangiar bene e spender poco. L. Cappelli Editore, Bologna, 1939. P. 34.

217

Ivi. P. 33.

218

Frugoli Antonio. Pratica e scalcaria. Appresso Francesco Cavalli, Roma, 1631. P. 275.

219

Ivi. P. 117.

Предположение, основанное на том, что почки упоминаются в качестве альтернативы говяжьему мозгу, из чего следует, что они обладали в какой-то степени сходными свойствами.

221

Bassani Aureliano e Roversi Giancarlo. Eminenza, il pranzo è servito. Aniballi Edizioni, Bologna, 1984. P. 125. Об Альвизи *см. «Происхождение»*, глава 7.

222

Поваренная книга приводит три разных варианта «каппеллетти по-болонски»: с «изысканной начинкой», с «другой, более простой начинкой» и, наконец, с «другой простейшей, но достаточно вкусной начинкой»: *Lazzari—Turco.* Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza. Op. cit. P. 69.

223

См. «Ньокки без картошки», глава 4.

Tanara. L’economia del cittadino in villa. Op. cit., 1651. P. 114.

225

Ivi. P. 479.

Messisbugo. Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale. Op. cit., f. 11 r.

227

Stefani Bartolomeo. L’arte di ben cucinare. Appresso gli Osanna, Stampatori Ducali, Mantova, 1662. P. 38.

228

«Айолини» – это, естественно, «аджолини», потеряв букву из-за типографской ошибки, а «крочетты» по-генуэзски – это современные «кроксетти» или «корзетти» из Лигурии.

229

Stefani. L’arte di ben cucinare. Op. cit., 1685 (второе издание). P. 201.

230

«Современный Апиций» – это фундаментальный труд в семи томах. У него было два издания: первое – в 1790 году, второе – в 1807–1808 годах. Леонарди, с высоты своего огромного опыта на кухнях половины Европы, где он достиг неслыханных высот, став поваром российской императрицы Екатерины Второй, резюмирует свои знания в этой поваренной книге. Конечно, французское влияние было еще очень сильно и останется таковым еще как минимум на протяжении века, но эта сумма гастрономических знаний позволит перенести внимание на итальянскую кулинарию. Исчерпывающий обзор авторов и поваренных книг начиная с конца восемнадцатого века и до Второй мировой войны содержится в кн.: *Portincasa Agnese.* Scrivere di gusto: una storia della cucina italiana attraverso i ricettari, 1776–1943, Pendragon, Bologna, 2016.

Leonardi. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. I. P. 43.

232

Слово *anolino* производно от латинского *anulus*, «колечко».

Agnoletti. La nuova cucina economica. Op. cit., t. IV. P. 55.

Доказательством этого факта, который мог бы изумить многих, служат все первые иллюстрации болонских тортеллини, на которых они изображены все еще имеющими более округлую форму. Одним из многочисленных примеров этого является знаменитое изображение на обложке, нарисованное карикатуристом Аугусто Маяни для журнала *«Болонья жирная»* (1907), на котором цветущего вида женщина носит на голове «шляпку» (каппеллетто) из пасты явно круглой формы. См. номер журнала «Болонья жирная» (*«Bologna la grassa»)* от 6 января 1907 года (единственный номер).

235

Leonardi. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. III. P. 280. Описание соуса *см.* в разделе *«Эпоха запеканки»*, глава 6.

Leonardi. L’Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. IV. P. 236.

Codice gastrologico economico. Op. cit. P. 30.

238

Vincenzo Agnoletti. «Cervellate alla milanese», in *Manuale del cuoco e del pasticcere.* Op. cit., t. I. P. 153.

239

Brizzi Giovanni. La cuciniera moderna. Tipografia Di Guido Mucci, Siena, 1845. P. 68.

240

Через несколько страниц появляется и явно более канонический рецепт «тортелли по-болонски» на основе курятины, мозгов и пармезана. *Brizzi.* La cuciniera moderna. Op. cit. P. 106.

241

Il cuoco sapiente. Op. cit. P. 83.

Leyrer. La regina delle cuoche. Op cit. P. 43 и *Belloni G.* Il vero re dei cucinieri. Op. cit. P. 53.

243

Об Артузи и значимости его труда *см.* главу 7.

244

Уже говорилось, что тортеллино, сделанный из кружочка размером в 37 мм, – действительно маленький, да и количество начинки внутри оказывается крошечным. Если соблюдать необходимые пропорции, то выходит, что каждый их трехсот тортеллини, предложенных Артузи, содержит меньше грамма начинки.

Il cuoco sapiente. Op. cit. P. 83.

La cucina italiana, a. VI, n. 8, agosto 1934.

Oberosler. Il tesoretto della cucina italiana. Op. cit. P. 111.

248

«Публичная консультация посредством еженедельной газеты *Иль ресто дель карлино*, открытая для всех социальных слоев всего населения города Болонья» упоминается в документе, зарегистрированном Торгово-промышленной палатой и содержащем традиционный рецепт болонского тортеллино. Цитируется в кн: *Trombacco Tito.* Bologna cucina… Con arte. Bologna, 2004 (опубликована Болонской торговой палатой промышленности и ремесел). С. 58 и 59. К сожалению, судя по всему, посланные в газету письма не сохранились: они были бы любопытным свидетельством о повседневной кухне середины семидесятых годов.

249

Trombacco. Bologna cucina… Con arte. Op. cit. P. 58 e 59 (фотографическое воспроизведение оригинала документа).

Molinari Pradelli Alessandro. Il vivo ricordo. Bertagni, Arcugnano, 2013. P. 82.

251

Ferraris Tamburini Giulia. Come posso mangiar bene? Hoepli, Milano, 1913 (первое издание – 1900 года). P. 394. В наше время может показаться безумием варить тортеллини полчаса, но тогда это таким не казалось, потому что тортеллини, какими их делали в то время, нужно было перед варкой обезвоживать несколько минут: в противном случае их оболочки стали бы неизбежно лопаться.

«Официальный документ» можно свободно скачать с сайта Научного содружества тортеллино www.confraternitadeltortellino.it (по состоянию на 26 августа 2020 года).

253

С веб-сайта ресторана «Ла Чезарина», www.ristorantecesarina.it (по состоянию на 18 августа 2020 года).

David. Italian Food. Op. cit. P. 101.

255

У Лаццари—Турко размер кружка доходит даже до 25 мм. См.: *Lazzari—Turco.* Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza. Op. cit. P. 69.

Нечто подобное произошло и с рецептом карбонары. *См.* раздел *«К научной карбонаре»*, глава 3.

http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/ragu.html(последнее обновление —29 августа 2015 года).

258

Согласно современным представлениям, в блюде с макаронами должно быть все больше и больше мяса.

259

La cuciniera piemontese, a spese di Beltramo Antonio Re (libraio in Torino sotto i portici della citta), Vercelli, 1771. P. 113.

Massialot François. Le cuisinier roïal et bourgeois, chez Charles de Sercy, Paris, 1691, предисловие.

261

Sorel Charles. La vraie histoire comique de Francion. Paris, 1623. P. 412.

Massialot. Le cuisinier roïal et bourgeois. Op. cit. P. 132.

263

Miège Guy. A new dictionary, french and english, printed by Tho. Dawks, for Thomas Baffet, near Cliffords—Inn, in Fleetstreet, London, 1677, s.v. «Ragoo».

Stefani. L'arte di ben cucinare. Op. cit. P. 101.

Corrado. Il cuoco galante. Op. cit., 1773.

266

О Винченцо Коррадо *см.* раздел *«Ньокки без картошки»*, глава 4.

267

Как можно заметить, рагу можно было готовить из разных продуктов; автор упоминает почки, телячьи уши, лангусты, груперов и так далее. *Corrado.* Il cuoco galante. Op. cit., 1773, *passim* pp. 9–106.

268

См. главу 8.

269

Romoli Domenico. La singolar dottrina. Michele Tramezzino, Venezia, 1560. P. 229.

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi, presso Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, vicino a S. Rocco, a spese di beltramo Antonio Re Librajo, Torino, 1766.

271

Menon. La cuisinière bourgeoise. Chez François Foppes, Imprimeur—Libraire, Bruxelles, 1760. Первое издание книги было напечатано в Париже в 1746 году, но в нем не приводится рецептов запеканки. Почти наверняка анонимный автор *«Пьемонтского повара, усовершенствованного в Париже»* ссылался на обновленное издание 1760 года.

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Op. cit. P. 470–471.

Сочетание, которое еще встречается за границей; возможно, оно берет начало от некоторых блюд нашей старинной гастрономической традиции.

Мы обнаружили единственный пример этого в виде «изысканной пасты», которую надо подавать в бульоне или в молоке.

Corrado. Il cuoco galante. Op. cit., 1773. P. 162.

Ivi. P. 159. Полный рецепт мясного соуса *см.* ниже: это рецепт, приводившийся в *«Современном Апиции»* Франческо Леонарди.

277

Реакция Майяра – это сложная химическая трансформация, происходящая во время жарки мяса при высоких температурах. Ею объясняется выделение характерного запаха жареного мяса. Простое и ясное объяснение можно найти в кн.: *Bressanini Dario.* La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto. Gribaudo, Milano, 2016.

Несмотря на применение другого метода, этот тип приготовления существует и в наше время в виде «темного соуса», используемого как усилитель вкуса, особенно мясных блюд.

279

Мы их уже встречали в главе о ньокки. *См. «Ньокки без картошки»*, глава 4.

280

Messisbugo Cristoforo. Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande…, Giovanni Dalla Chiesa, al segno di San Girolamo, Venezia, 1557. P. 52 v.

281

О жизни этого повара *см.* главу 5, примечание 42.

Количество изделий из пасты остается еще очень небольшим в энциклопедическом труде Леонарди, где их в общей сложности 18 рецептов (тогда как рецептов соусов – 94).

Leonardi. L’Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. III. P. 284.

Ivi, t. II. P. 6–7.

Leonardi. L’Apicio moderno. Op. cit., 1807–1808, t. I. P. 1.

Мясо молочной телки особенно ценилось.

Leonardi. L'Apicio modern. Op. cit., 1790, t. IV. P. 2.

Ivi, t. III. P. 291.

289

Leonardi. L’Apicio moderno. Op. cit., 1807–1808, t. III. P. 224 (курсив автора книги).

На эту тему *см.* главу 10.

291

M.F. La cucina casareccia, dai torchi dei F.lli Paci, Napoli, 1817 (шестое издание, первое датировано 1807 годом).

Ivi. P. 46–47.

293

Ivi. P. 31.

De Bouchard Francesco. Usi e costumi di Napoli. Napoli, 1858, vol. II. P. 75. Из последней фразы явствует, что макароны были своего рода большими спагетти, о чем свидетельствуют рисунки и фотографии того времени.

Cavalcanti. Cucina teorico—pratica. Op. cit., 1837.

Cavalcanti. Cucina teorico—pratica. Op. cit., 1839. P. 364.

297

О пасте в состоянии полуготовности *см. «Вермишель с помидорами»*, глава 10.

Cavalcanti. Cucina teorico—pratica. Op. cit., 1839. P. 367. В первом издании 1837 года в этом рецепте помидоры еще не появляются, и это еще одно доказательство того, что в то время их наличие в неаполитанской кухне еще не было постоянным.

299

Около 320 г.

300

Ротоло – старинная мера, использовавшаяся в Неаполе и равная 890 г.

301

Vialardi Giovanni. Cucina borghese semplice ed economica. Tip. G. Favale, Torino, 1854. P. 41 (с рулетами из курятины) и Torino, 1863. P. 48 (с добавлением рулетов из баранины); Il cuciniere moderno, Milano, 1871. P. 43 (в двух вариантах; первый – без помидоров и второй – только с сыром и сливками); Il cuoco sapiente, Firenze, 1871. P. 80; Il re dei cuochi, Milano, 1874. P. 19.

302

Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese. Francesco Pagnozi, tipografo—editore, Milano s.d. P. 299; Il cuciniere moderno. Op. cit. P. 43 (*см.* предыдущее примечание).

Artusi. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Op. cit., 1891. P. 49; Il cuciniere italiano moderno. Op. cit. P. 64.

См. «Вермишель с помидорами», глава 10.

Serventi Silvano e Sabban Françoise. La pasta. Storia e cultura di un cibo universale, Laterza, Roma—Bari, 2000. P. 204 e sgg.

Boni. Il talismano della felicità. Op. cit., 1931. P. 93.

См. «Сладкая жизнь карбонары», глава 3.

De Filippo Eduardo. Sabato, domenica e lunedì. Einaudi, Torino, 1966 (первая постановка – 1959 года).

309

Ivi. P. 5.

Ivi. P. 6.

Зато вариант из одной говядины остается в рецепте мяса по-генуэзски (*см.* главу 9).

312

Первое свидетельство этой эволюции содержится в классической неаполитанской поваренной книге (*Francesconi Jeanne Carola.* La cucina napoletana. Edizioni del Delfino, Napoli, 1965), в первом издании которой рекомендуется взять полтора килограмма «телячьей вырезки», тогда как в следующем, 1977 года, вносится уточнение»: «телячья вырезка или свинина».

313

Wertmüller Lina. Sabato, domenica e lunedì. Silvio Berlusconi Communication, Italia, 1990.

314

Существуют и другие блюда, позаимвствовшие свое название от Болоньи; самое известное – это, конечно, мортаделла. О значении Болоньи в гастрономии *см. Montanari Massimo* (a cura di). Bologna grassa. La costruzione di un mito. Op. cit.

315

Остается неопределенной дата написания поваренной книги, в которой, помимо этого рецепта рагу, приводятся рецепты разных других блюд, в высшей степени современных в сравнении с опубликованными трактатами того времени.

См. «Революция Франческо Леонарди», глава 6.

317

Bassani Aureliano e Roversi Giancarlo. Eminenza, il pranzo è servito. Op. cit. P. 112 e 136.

318

Il cuciniere italiano moderno. Op. cit., 1844 (первое издание – 1842 года). P. 51.

319

Vialardi Giovanni. Trattato di cucina. Tip. G. Favale e C., Torino, 1854. P. 41.

320

Vialardi Giovanni. Cucina borghese semplice ed economica. Op. cit., 1863. P. 48.

321

Об этом *см.* главу 1.

Palma Francesco. Il principe dei cuochi, o la vera cucina napolitana. Op. cit. P. 26.

323

Busnelli Valerio. Il moderno cuciniere universale. Romeo Mangoni Editore, Milano, 1881. P. 101. Рецепт оказался популярным и впоследствии был воспроизведен и вн.: *Leyrer.* La regina delle cuoche. Op. cit. P. 92 и в кн.: Il cuciniere universale. Milano, 1902. P. 151.

Panzini Alfredo. Dizionario moderno. Hoepli, Milano, 1931, статья «Артузи».

325

Artusi Pellegrino. La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene. Op. cit., 1911 (пятнадцатое издание). P. 4.

Capatti Alberto. Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana. Mondadori, Milano, 2019.

Из числа последних можно порекомендовать исследования, опубликованные по случаю конференции, посвященной столетию смерти Артузи: *Montanari Massimo e Frosini Giovanna.* Il secolo artusiano (Atti del convegno). Accademia della Crusca, 2012, и, в особенности, краткую вступительную статью Массимо Монтанари «Причины успеха» («Le ragioni di un successo»). P. 7–15. В настоящее время самое полное и точное из имеющихся в продаже критических изданий *«Науки на кухне»* издано под редакцией Альберто Капатти (Милан, 2010), а интересующихся биографией Артузи мы отсылаем к тому же Альберто Капатти: *Capatti Alberto.* Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana. Op. cit.

Артузи, который, однако, всегда был сыном своего народа, приводит в своей книге и старинные блюда из пасты – такие, как «макароны по-французски», приправленные только сливочным маслом и сыром, «макароны с панировочными сухарями» и «с бешамелью», запекаемые в духовке, и, наконец, «по-неаполитански». Остается лишь «макаронная запеканка», отчасти представляющая собой все запеканки прошлого и являющаяся единственным примером пасты, подаваемой в качестве гарнира к мясному блюду в случае «макарон с бешамелью».

329

Artusi Pellegrino. La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene. Op. cit., 1891. P. 50–52. Предприимчивым читателям я от всей души советую попробовать приготовить блюдо по этому рецепту.

330

Отсутствие помидоров, конечно, не является упущением со стороны автора, очень активно использующего их во многих блюдах, в том числе и из теста. Более того, наличие помидоров в кулинарии было уже настолько распространено, что Артузи упоминает о них в шутливом комментарии к рецепту «томатного соуса»: «В одном городе Романьи жил священник, совавший свой нос во все. […] Остроумные люди окрестили его доном Помидором, намекая на то, что помидоры кладут во все». *Artusi Pellegrino.* La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Op. cit., 1891. P. 65.

331

«Жаркое из овощей по-болонски», «потроха ягненка по-болонски», «жаркое из ягненка по-болонски», «жаркое в стиле Гаризенды» (безусловно, имеется в виду болонская башня), «котлеты из молочного теленка с трюфелями по-болонски», «эскалопы по-болонски», «трюфели по-болонски», «тунец в масле в соусе по-болонски», «треска по-болонски», «мертвое жаркое из курятины по-болонски», «болонский хлеб», «макароны по-болонски», «стрикетти по-болонски», «тортеллини по-болонски». К перечню следовало бы добавить «ссек на гриле» и «крешенте», о которых в соответствующих рецептах говорится как о болонских блюдах.

Giacosa Giuseppe e Illica Luigi. La bohème. Torino, 1896, сцена вторая.

333

Prato Katharina. Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche. Libreria Styria Editrice, Graz, 1893.

Parmentier Jean Marie. Il re dei re dei cuochi. Casa editrice Bietti, Milano, 1897.

335

Il cuciniere universale, ossia la vera maniera di viver bene e spender poco. Giovanni Gnocchi, Milano, 1902.

Lazzari—Turco Giulia. Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economa. Op. cit., 1921 (второе издание, первое издание датировано 1908 годом). P. 36.

100 specialità di cucina italiane ed estere. Op. cit. P. 8.

Cougnet Alberto. L'arte cucinaria in Italia. Op. cit., vol. I. P. 192–193.

Ivi. P. 199–200.

Ivi. P. 205–206.

Boni Ada. Il talismano della felicità. Op. cit., 1927. P. 109–110.

342

«Con Nobile sull'Artide a bordo dell'Italia», in *Corriere della Sera*, 19 maggio 1928.

343

«L’arrivo di Nobile a Verona», in *Corriere della Sera*, 31 luglio 1928.

Zamara Emilia. La cucina italiana della resistenza. Edizioni A. Barion, Milano, 1936. P. 49–50.

Petronilla. Desinaretti per… questi tempi. Sonzogno, Milano, 1944. P. 203.

346

Под этим псевдонимом скрывалась Амалия Моретти Фоджа делла Ровере, одна из первых женщин, получивших в Италии высшее медицинское образование. С середины двадцатых годов она редактировала разделы, популяризирующие медицину и кулинарию в воскресном приложении к *«Коррьере»*. Во время Второй мировой войны она получила известность как автор практических кулинарных справочников.

347

Il cucchiaio d’argento. Op. cit., 1952 (третье издание, первое издание – 1950 года). P. 130.

Trombacco Tito. Bologna cucina… Con arte. Op. cit. P. 66–69.

349

См. «Золотое время», глава 3.

350

Bressanini Dario. La scienza della carne. Op. cit. P. 213–220. Отсылаем к этой книге, содержащей исчерпывающее объяснение процессов. Источником вдохновения для приводимых ниже советов был рецепт Дарио Брессанини и рекомендации других болонских поваров.

351

Такой же рецепт, но с добавлением пикального мяса, приводится и в рукописной поваренной книге моденских графов Вальдриги, написанной во все той же второй половине XIX века. Об этих двух специфических вариантах *см.* в разделе *«Лазанья по-неаполитански, винчисграсси, лазанья по-болонски»*, глава 8.

Tschirky Oscar. The Cook Book, by «Oscar» of the Waldorf. The Saalfield Publishing Co., Chicago (IL)—New York (NY) 1896. P. 599.

353

The Hotel monthly. Ideas for refreshment rooms. Chicago (IL), 1908. P. 89.

Lovejoy Cuniberti Julia. Practical Italian Recipes for American Kitchens. Gazette Printing Co., Janesville (WI) 1917. P. 23.

Отчасти эта замена произошла по вине итальянцев, которые нередко, чтобы их поняли, определяли тальятелли как «своего рода спагетти» («a sort ofspaghetti»). *См. Vittorio Bertarelli Luigi.* Touring club – Northern Italy, from the Alps to Rome (Rome excepted). Mcmillan and Company, London, 1924. P. CI.

356

The Hotel monthly. Ideas for refreshment rooms. Chicago, 1923. P. 128.

James Rian. Dining in New York. John Day Company, New York (NY), 1931. P. 33–34.

Гораций. Сатиры. Книга I, 6.

359

Об интерпретации этого фрагмента и последующим автором *см.: Ullmann L.* «Horace “Serm.” I, 6, 115 and the history of the world “Laganum”», in *Classical Philology*, vol. 7, n. 1, Jan. 1912. P. 442–449 и *Laurioux Bruno.* «Des lasagnes romaines aux vermicelles arabe», in *Laurioux Bruno* (a cura di). Une histoire culinaire du Moyen Âge. Honoré Champion, Paris, 2005. P. 213–230. О лагане вообще *см.: Serventi Silvano e Sabban Françoise*. La pasta. Storia e cultura di un cibo universale. Op. cit. P. 21–52.

360

Цельс. О медицине. II, 22, 1–2.

361

Цельс. О медицине. VIII, 7, 6.

362

О хлебных лепешках (*артолаганум*) говорят и Цицерон (*«Письма к близким»*, IX, 20, 2 и Плиний Старший (*«Естественная история»*, XVIII, 105, но не уточняя, как их готовили.

363

Афиней Навкратийский. Пирующие мудрецы. Книга III, 133d.

Ivi. Книга XIV, 647c–648d.

365

Лагана появляется в Ветхом Завете в качестве обетного приношения в следующих стихах: Исход, 29,2 и 29,23; Левит 2,4; 7,12 и 8,26; Числа 6,14 и 6,18; 1 Паралипоменон 23,29.

366

«Laganum est latus et tenuis panis, qui primum in acqua, potea in oleo frigitur», Исидор Севильский. *Этимологии.* XX, 17 (у Миня: PL, LXXXXII, col. 708).

367

Другой рецепт «лепешки» приводит Катон (*«О сельском хозяйстве»*, 76): она состоит из тонких листов теста (*tractae*), чередующихся с начинкой из мягкого сыра и меда, составляя сладкий слоеный пирог, который затем пекут в духовке.

Апиций. О поваренном искусстве. IV, 14 и 15 (*Apicio.* L'arte culinaria, a cura di Giulia Carazzali, Bompiani, Milano, 1990. P. 72–73).

369

Salimbene de Adam. Cronica. Gius. Laterza e figli. Bari, 1966, vol. II. P. 803.

В болонских сборниках документов были реестры, в которые записывали нотариальные акты, и, как правило, на страницах не было свободного места, чтобы предотвратить последующие вставки или искажения. Поэтому анонимные переписчики дополняли документы пословицами, сонетами, канцонами и стихотворениями, нередко народного происхождения.

Andreolli Alessandro, Gheno Vera. «La Lasagna. Il successo di una forma», in *Massimo Arcangeli* (a cura di). Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto. Op. cit. P. 155–159.

Sercambi Giovanni. Novelle, CXXIII, в кн.: *Montanari Massimo.* Convivio. Laterza, Roma—Bari, 1989. P. 382–383.

Sabadino degli Arienti. Le porretane, XLVI, в кн.: *Montanari Massimo.* Convivio. Op. cit. P. 499.

О датировке и отношениях между разными рукописями *см.* Anna *Martellotti Anna.* I ricettari di Federico II. Olschki, Firenze, 2005.

Sabban Françoise e Serventi Silvano. La pasta. Storia e cultura di un cibo universale. Op. cit. P. 32.

Смесь могла быть похожей на ту, которая была описана в рецепте тортеллини (*см. «Круглые тортеллини»*, глава 5).

377

Латинская рукопись 7131, III, 10 (Национальная библиотека Франции), перевод на итальянский в кн.: *Faccioli Emilio* (a cura di). L'arte della cucina in Italia. Op. cit. P. 35.

378

Рукопись номер 158 библиотеки Болонского университета, в кн.: *Bergonzoni Elena.* Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna. Op. cit. P. 98.

Boström Ingemar. Anonimo meridionale. Due libri di cucina. Almqvist & Wiksell International. Stockholm, 1985. P. 45.

Tanara Vincenzo. L'economia del cittadino in villa. Appresso li Prodotti, Venezia, 1644. P. 137; *Latini Antonio*. Lo scalco alla moderna. Op. cit. P. 287.

381

Lancellotti Vittorio. Lo scalco prattico. Appresso Francesco Corbelletti, Roma, 1627. P. 153. Упрощенный вариант представлен в кн.: *Vasselli Giovanni Francesco.* Apicio overo il maestro de' conviti, per gli eredi del Dozza, Bologna, 1647. P. 110. «Бассотти» до сих пор остаются традиционным блюдом внутренних районов Романьи, хотя и не слишком известным. Единственное различие состоит в том, что вместо лазаньи из дрожжевого теста в наше время используются свежие яичные тальолини, которые в сыром виде кладут в кастрюлю, приправленными слоями сливочным маслом и пармезаном, потом их бросают в кипящий бульон и снова ставят в духовку до тех пор, пока паста, впитав всю жидкость, не образует нежную корочку на поверхности.

Об этом *см.* главу 5.

Scappi Bartolomeo. Opera. Op. cit., c. 43 r.

384

О времени варки пасты *см. «Вермишель с помидорами»*, глава 10.

385

Латинская рукопись 7131, v. 9 (Национальная библиотека Франции), *Liber de Coquina* [«Книга о кулинарии»]. Перевод на итальянский: *Faccioli Emilio* (a cura di). L’arte della cucina in Italia. Op. cit. P. 39.

386

Нередко под «равиоли» понимают маленькие фрикадельки с начинкой без теста, с мясом или с сыром. Они похожи на тосканские «ньюди», вареные или жареные (*см. «Тенденции девятнадцатого века и реверанс от Артузи»*, глава 5).

387

Нельзя не заметить сходство с пирогами из лазаньи, описанными тысячу лет назад Апицием, но фактически невозможно установить, действительно ли они были прямыми прародительницами средневекового рецепта.

Scappi Bartolomeo. Opera. Op. cit., c. 244 v.

О запеканках *см. также «Эпоха запеканки»*, глава 6.

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Op. cit. P. 473–474.

391

La cuciniera piemontese. Op. cit. P. 39. В то время запеканки с корочкой занимали почетное место на столах, и хотя в наше время все реже увидишь запеканку из песочного теста, она остается одним из самых роскошных блюд итальянской кухни.

392

О лазаньях по-генуэзски *см. «Появление песто»*, глава 9.

393

Краткую историю Винченцо Коррадо *см.* в главе 6.

394

О «коли» Винченцо Коррадо *см.* раздел *«Рагу в Италии»*, глава 6 и глава 10, примечание 16.

Corrado Vincenzo. Il cuoco galante. Op. cit. P. 163.

Пеннино, в настоящее время Пендино – квартал Неаполя.

Cavalcanti Ippolito. Cucina teorico-pratica. Op. cit., 1837. P. 278.

Boni Ada. Il talismano della felicità. Op. cit., 1927. P. 86.

399

Лазанья по-неаполитански – это блюдо, для которого характерно большое количество вариантов, даже и сегодня сосуществующих в одной и той же традиции. Рецепт, на который я ссылаюсь, содержится в блоге Лучано Пиньятаро «lucianopignataro. it» (по состоянию на 15 июля 2020 года).

Nebbia Antonio. Il cuoco maceratese. Remondini tipografo ed editore. Macerata, 1779 (второе издание —1781 года). P. 137–138.

401

Leonardi Francesco. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. III. P. 317. Вариант этой запеканки, но из макарон, приводится и в кн.: *Agnoletti Vincenzo.* La nuova cucina economica. Op. cit., t. II. P. 134.

Ivi, t. IV. P. 2. О рецепте этого рагу *см. «Революция Франческо Леонарди»*, глава 6.

Ivi, t. IV. P. 7.

404

Знаменитая болонская поливка, видимо, уже существовала в Болонье, по крайней мере, в той или иной форме, но наверняка не была достаточно известна для того, чтобы занять значительное место в составе лазаньи. Подробную историю *см.* в главе 7.

Или тесто «с яйцами, небольшим количеством соли, небольшим количеством воды и шафраном по вкусу».

Codice gastrologico economico. Op. cit. P. 15–16.

407

Brizzi Giovanni. La cuciniera moderna, opera gastronomica. Op. cit. P. 44; Il cuciniere italiano moderno. Livorno, 1851 (тринадцатое издание). P. 63, 75 (постный вариант). Обогащенный вариант с пикальным мясом теленка приводится, в тот же период, и в рукописной поваренной книге моденских графов Вальдриги (*Ronzoni Gabriele.* Il ricettario dei conti Valdrighi. Edizioni il Fiorino. Modena, 2009). Об успехе, завоеванном в Соединенных Штатах, *см. «Революция Франческо Леонарди»*, глава 6.

Artusi Pellegrino. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Op. cit., 1891. P. 129.

100 specialità di cucina italiane ed estere. Op. cit. P. 5.

См., например: *Cougnet Alberto.* L'arte cucinaria in Italia. Op. cit., vol. I. P. 206; *Fornari Dario.* Il cuciniere militare. Cattaneo, Novara, 1930. P. 152; *Pellaprat Henri—Paul.* L'arte nella cucina, l'eleganza della mensa. Op. cit. P. 68; *Bonfiglio Krassich Ada.* La cucina delle specialità regionali. Sonzogno, Milano, 1939. P. 80.

411

Monelli Paolo, Novello Giuseppe. Il ghiottone errante. Slow Food Editore, 2016, (первое издание – 1935 года) e-book pos. 1248.

Leonardi Francesco. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. III. P. 291.

413

Bossi Vitaliano. L’imperatore dei cuochi. Edoardo Perino, Roma, 1894. P. 345.

Исследование общих истоков первых итальянских поваренных книг содержится в кн.: *Martellotti Anna.* I ricettari di Federico II. Op.cit., на которую я ссылаюсь, приводя дальнейшие цитаты.

415

«Ad usum romanorum caulles». Латинская рукопись 7131, I, 5 (Национальная библиотека Франции) и Латинская Палатинская рукопись 1768, 5 (Ватиканская апостольская библиотека).

416

«Brodium theutonicum». Латинская рукопись 7131, II, 6; Латинская рукопись 9328, II, 6; Латинская Палатинская рукопись 1768, 53; «Немецкий бульон». Анонимная южная рукопись, 61 (Международная библиотека гастрономии в Соренго) и «compositio theutonicum». Латинская рукопись 7131, v. 12; Латинская рукопись 9328, v. 12.

417

«Compositio lumbardicum». Латинская рукопись 7131, v. 11; Латинская рукопись 9328, v. 11; Латинская Палатинская рукопись 1768, 48.

418

«Altramente a la provençale». Анонимная тосканская рукопись номер 158, 76 (Университетская библиотека Болоньи).

419

«Torta parmesanam» Латинская рукопись 7131, v. 6; Латинская рукопись 9328, v. 6; Анонимная тосканская рукопись 158, 122; Латинская Палатинская рукопись 1768, 80. О географической привязке этого термина продолжают спорить, потому что он мог относиться или к одноименному сыру, или к форме круглого щита (а именно – к парме).

420

Этот рецепт появляется в трех рукописях: Латинская рукопись 7131, II, 66; Латинская рукопись 9328, II, 66 и Латинская Палатинская рукопись 1768, 119.

421

О возникновении первых форм сухой пасты: *Serventi Silvano e Sabban Françoise.* La pasta. Storia e cultura di un cibo universale. Op. cit. P. 23 e sgg. и *Laurioux Bruno.*«Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes», in *Laurioux Bruno* (a cura di). Une histoire culinaire du Moyen Âge. Op. cit. P. 213–230.

422

Гален. О свойствах пищи *(«De alimentorum facultatibus»)*. В кн.: *Serventi Silvano e Sabban Françoise.* La pasta. Storia e cultura di un cibo universale. Op. cit. P. 20.

423

Эта гипотеза была углубленно изучена в кн.: *Milana Emilio.* La scia dei tetraedri. Danilo Montanari Editore, Ravenna, 2008. P. 169–172.

Al-Idrīsī. Il libro di Ruggero. P. 38. В кн.: *Serventi Silvano e Sabban Françoise.* La pasta, Storia e cultura di un cibo universale. Op. cit. P. 57.

Ivi. P. 59–65.

426

Латинская рукопись 7131, II, 66. В кн.: *Martellotti Anna.* I ricettari di Federico II. Op. cit. P. 248.

427

В дополнение к рецепту, имеющему определенные аналогии с генуэзской трией, или «Если хочешь трию из каплунов или из мяса козленка» рукописи номер 158, XXI, из Университетской библиотека Болоньи я считаю, что «ovis» (яйца) могло быть ошибкой переписчика вместо «ovibus» (овечий, козленок).

428

О маэстро Мартино *см. также «Как сыр на макаронах»*, глава 1.

429

Рукопись из Исторического архива города Рива-дель Гарда. В кн.: *Benporat Claudio.* Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. P. 182.

Вергилий. «Моретум», *Appendix Vergiliana*.

431

Рукопись из Исторического архива города Рива-дель Гарда. В кн.: *Benporat Claudio.* Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. P. 198.

Messisbugo Cristoforo. Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale. Op. cit., f. 45 v. Об использовании альятына пасте говорят и другие последующие авторы, например: *Scappi Bartolomeo. Opera.* Op. cit., f. 222 r.; *Rossetti Giovan Battista.* Dello scalco. Appresso Domenico Mammarello, Ferrara, 1584. P. 56, 187 и 206; *Evitascandalo Cesare.* Libro dello scalco. Appresso Carlo Vullietti, Roma, 1609. P. 97.

433

О постной кухне *см. «Тертый пармезан»*, глава 1.

434

Знаменитых генуэзских блюд было немало – например, таких, как каперсы, которые ценились настолько, что перед подачей на стол их заворачивали в тонкий серебряный лист (*Vasselli Giovanni Francesco.* L'Apicio, overo il maestro de' conviti, per gli HH. Del Dozza, Bologna, 1647. P. 78), как и некоторые особые виды фруктов – такие, как груши, сливы и апельсины или грибы (собранные и законсервированные с солью), супы, блюда на основе печени и огузка теленка, вплоть до ценных кондитерских изделий с бисквитами и разновидности бисквита «пан ди Спанья» в сливочном масле, «генуэзской пасты», знаменитой во всей Европе.

См. главу 10.

Corrado Vincenzo. Il cuoco galante. Op. cit., 1773. P. 188.

Agnoletti Vincenzo. Manuale del credenziere, presso Angelo Ajani, Roma, 1830. P. 118.

Codice gastrologico economico. Op. cit. P. 15.

Delle Piane P.S. Gaspare. La cucina di strettissimo magro. Op. cit., 1880. P. 39.

Almanacco dei gastronomi. Sonzogno, Milano, 1863 (переиздан через несколько лет под названием: La cuciniera universale. Op. cit., 1870).

Busnelli Valerio. Il moderno cuciniere universale. Op. cit.

Leyrer. La regina delle cuoche. Op. cit.

La cuciniera bolognese. Priori, Bologna, 1874, анастатическое переиздание, Sala Bolognese, 1990.

444

Связь между двумя городами, на выходящими на Тирренское море, совершенно не должна удивлять, потому что, несмотря на разделяющее их физическое расстрояние, Генуя и Неаполь были друг к другу горазло ближе, чем это могло бы показаться, если учитывать транспортные средства того времени. Достаточно вспомнить, что, отправившись в плавание на паруснике, можно было добраться до соответствующих портов за два дня, то есть быстрее, чем преодолеть расстояние между Генуей и Миланом до строительства железной дороги. Зато сухопутное путешествие из Генуи в Неаполь длилось не меньше восьми или девяти дней, и только поезд радикально разрешил проблему перемещений. Учитывая соотношения XIX века, можно сказать, что среднее время проезда по железной дороге между Генуей и Миланом составляло три часа, между Миланом и Римом – двенадцать, между Миланом и Неаполем – свыше восьми часов.

445

Leonardi Francesco. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. I. P. 206. За несколько лет до этого аналогичный вариант рецепта был зафиксирован и в поваренной книге *Oniatologia, ovvero il discorso de' cibi*, presso J.A. Bouchard, Firenze, 1785, t. I. P. 44.

Leonardi Francesco. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. III. P. 284. На эту тему *см. «Неаполь и помидоры»*, глава 6.

447

В словарной статье «макароны» в *Dizionario universale economico rustico*, nella stamperia di Michele Puccinelli, Roma, 1794 (второе издание) сказано вот что: «Обычно [в Неаполе] [макароны] едят без сливочного масла, но все они посыпаны хорошим сыром. К ним добавляют и мясной соус, приготовленный в кастрюле или в сотейнике либо поджаренный по-генуэзски». *См.* Dizionario universale economico rustico. Op. cit., t. XI (s.v. «Maccheroni»).

Cavalcanti Ippolito. Cucina teorico-pratica, Stamperia e cartiere del Fibreno, Napoli, 1844 (четвертое издание). P. 645 (курсив автора этой книги). В первом издании 1837 года автор не приводит ни одного рецепта по-генуэзски, и только в рецепте «жареной телятины» говорится, «как по-генуэзски» (*Cavalcanti Ippolito.* Cucina teorico-pratica. Op. cit., 1837. P. 92).

Nuova Enciclopedia agraria. Napoli, 1859, vol. VI. P. 350.

Ratto Giovanni Battista, Ratto Giovanni. La cuciniera genovese. Op. cit., 1893, на стр. 55 и 53 соответственно.

451

Существует множество названий, подтверждающих это идеальное совмещение – от *«Городской кухни»* Джованни Виаларди, с названием, не оставляющим сомнений: «макароны или лазаньи Генуи и Неаполя по-городскому» (*Vialardi Giovanni.* Cucina borghese. Op. cit., 1863. P. 89), за которой последовала книга *«Практичный и экономный повар»* с одинаковой приправой для лазаньи по-генуэзски и макарон по-неаполитански (Milano, 1867, III издание. P. 67.), которая повторяется в «Умелом поваре» (Op. cit., 1871. P. 79). Потом тот же рецепт повторяется в трех поваренных книгах, в которых приводится тот же метод приготовления. И так продолжается до начала XX века (Il vero re dei cucinieri. Op. cit. P. 50; Il cuoco di famiglia. Salani, Firenze, 1898. P. 83; L'arte della cucina. Adriano Salani Editore, Firenze, 1905. P. 52 e 54).

Об этом *см.* главу 6.

*Cougnet Alberto. L'*arte cucinaria in Italia. Op. cit., vol. I. P. 367.

Это свидетельство неаполитанского писателя, актера, режиссера и философа Лучано де Крешенцо приведено в кн.: *Pane Rita e Mariano. I sapori del Sud.* Rizzoli, Milano, 1991 (2010). P. 90.

455

La cuciniera moderna. Op. cit. P. 44 и тринадцатое издание кн. Il cuciniere italiano moderno. Op. cit., 1851. P. 75.

«Монпарель – вермишель в виде длинных, тонких и очень узких полосок, вид лазаньи», в кн.: *Zalli Casimiro.* Dizionario piemontese, italiano, latino e francese, dalla tipografia di Pietro Barbié, Carmagnola, 1830, vol. 2, s.v. «Monparella».

Vialardi Giovanni. Trattato di cucina. Op. cit. P. 305.

458

Из предисловия Паоло Лингва к переизданию кн.: *Ratto Giovanni Battista e Giovanni.* La cuciniera genovese. Op. cit., 2012.

459

Ratto Giovanni Battista e Giovanni. La cuciniera genovese. Op. cit., 1863 (восьмое издание – 1893 года). P. 42.

Rossi Emanuele. La vera cuciniera genovese facile ed economica. Mendrisio, s.d. [1865]. P. 32.

Delle Piane P.S. Gaspare. La cucina di strettissimo magro. Op. cit., 1880. P. 39.

Crovetto A. Cucina ed igiene, premiata tip. Sociale, Genova, 1927. P. 127.

Tirabasso Cesare. La guida in cucina. Bisson e Leopardi, Macerata, 1927. P. 17. 51. www.agriligurianet.it > impresa > item > download (по состоянию на 6 ноября 2020 года).

https://www.pestochampionship.it/ (по состоянию на 6 ноября 2020 года).

465

История спагетти с помидорами недавно изучалась в кн.: *Montanari Massimo.* Il mito delle origini. Op. cit. В ней очень ясно и лаконично выявляется тема итальянской кулинарной традиции.

Steno. Un americano a Roma. Excelsa Film, Italia, 1954.

467

Один из самых интересных рассказов об итальянской общине в Нью-Йорке находится в кн.: *Cinotto Simone.* The Italian American Table: Food, Family, and Community in New York City. University of Illinois Press, Urbana, Chicago and Springfield (IL), 2013.

468

«Старейшая в мире марка спагетти, подаваемых в ресторане завтрашнего дня» – так было написано на обороте рекламных открыток ресторана Буитони того времени.

469

История Джованни Буитони и сравнение с персонажем Нандо Мерикони уже были блистательно проанализированы в кн.: *Capatti Massimo.* Storia della cucina italiana. Op. cit. P. 36–40. Это основополагающий текст для углубленного изучения итальянской гастрономической истории с послевоенного времени до наших дней.

Джованни Буитони предвосхитил и японскую модель ленточного конвейера для подачи суши, который был впервые применен в Осаке в 1958 году в ресторане «Мавару Генроку Суши».

471

Согласно опросу 2019 года, проведенному сайтом YouGov (it.yougov.com) в 24 странах, за рубежом итальянская кухня остается самой любимой после собственной. В Соединенных Штатах она достила 88 % популярности, уступив лишь блюдам американской кухни. Это подтверждается и экспортом итальянских продуктов в Соединенные Штаты, который, по подсчетам Итальянского торгового агентства, удвоился за десятилетие с 2009 по 2019 год.

472

Bernardino de Sahagún. Historia general de las cosas de Nueva España, 1569 (1576–1577), f. 49 r. Рукопись хранится во Флоренции, в библиотеке Лауренциана. «Флорентийский кодекс» – это последняя редакция, единственная двуязычная (на испанском и на языке науатль) *«Истории»*, первая редакция которой была, вероятно, завершена в 1569 году, тогда как флорентийский экземпляр был переписан в 1576–1577 годах.

473

Matthioli Pietro Andrea. I discorsi. Venezia, 1544 (1557). P. 500.

Benzo Ugo. Regole della Sanita et Natura de' Cibi, per gli Heredi di Gio. Domenico Tarino, Torino, 1618. P. 373.

Donzelli Giuseppe. Teatro Farmaceutico, Dogmatico, e Spagirico, per Gio. Francesco Paci, Geronimo Fasulo, e Michele Monaco, Napoli, 1675, parte II. P. 249.

476

Видимо, речь шла о самом настоящем остром красном перце, учитывая, что в предыдущем рецепте «другое жаркое, из телячьих ног» сказано: «Если хочешь сделать его острым, можешь положить туда молотый красный перец». (*Latini Antonio.* Lo scalco alla moderna. Op. cit. P. 336).

477

Тимьян ползучий и дикий тимьян – две разновидности тимьяна.

Latini Antonio. Lo scalco alla moderna. Op. cit. P. 444.

Латини использует помидоры и во втором рецепте под названием «Кассуола с помидорами», в котором он описывает разновидность тушеного мяса голубя, теленка и курицы, приправленного помидорами, загущенного при помощи яиц и лимонного сока.

480

От французского *coulis* (Коррадо называет его *colì*). Это плотный соус, как правило, на основе мясного, рыбного или овощного бульона, процеженного и загущенного с помощью крахмала, муки или *roux* (в итальянском варианте – «rosso»), состоящего из муки, жаренной со сливочным маслом. Он и теперь используется как основа для некоторых соусов – таких, как полуглазированный соус, наследник старинных мясных кули, а также бешамели).

Corrado Vincenzo. Il cuoco galante. Op. cit., 1773. P. 156.

Nebbia Antonio. Il cuoco maceratese. Op. cit., 1781. P. 24.

483

Leonardi Francesco. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t. VI. P. 130. Рецепт «Черепахи с горохом по обычаю Мареммы» фигурирует и сегодня среди тосканских блюд с начала XX века в поваренной книге: *Agnetti Vittorio.* Nuova cucina delle specialità regionali. Op. cit. P. 130.

Ivi, t. VI. P. 205.

485

Соус и постный *suage* (t. V, c. 3–5) – это две разновидности бульона на основе овощей, специй, рыбы, моллюсков и лягушек. Как и для мясных соусов (*см.* главу 6), цель состоит в том, чтобы получить ароматную и вкусную жидкость для придания вкуса многим блюдам. Например, современные рыбные бульоны можно считать упрощенным вариантом этих блюд.

486

Сегодня мы бы сказали «бланшировать», то есть погружать пищу в кипящую воду на несколько секунд.

Leonardi Francesco. L'Apicio moderno. Op. cit., 1790, t.V. P. 32.

Ivi, t. V. P. 9.

Ivi, t. V. P. 1. О постной кухне *см.* главу 1.

490

Oniatologia, ovvero il discorso de' cibi. Pagani, Firenze, 1794, t. IV. P. 156, «томатный суп с пастой»; *Agnoletti Vincenzo*. La nuova cucina economica. Op. cit., t. IV. P. 149, «суп из любого типа тонкой пасты всеми способами».

491

De La Reynière Grimod. Almanach des gourmands, 5ème année, de l'imprimerie de Cellot, Paris, 1807. P. 105.

Ivi. P. 106.

Cavalcanti Ippolito. Cucina teorico-pratica. Op. cit., 1837. P. 279.

См. примечание 44 к главе 6.

495

Топленый свиной жир, или сало. Возможно, имеется в виду треть фунта (около 320 г), то есть чуть больше 100 г.

Мерка равна примерно одному децилитру.

497

Выражение «аль денте» для обозначения степени готовности пасты производно, в переносном значении, от выражения «Помогать зубами; говорится о твердой пище – фруктах, мясе и другом, – которая нелегко поддается нажиму зубов» (*Gherardini Giovanni.* Voci e maniere di dire italiane additate a futuri vocabolaristi, per G.B. Bianchi e Comp., Milano 1840, vol. II, s.v. «dente»).

498

Рукописи из Исторического архива города Рива-дель-Гарда и из рукописи Бюлера, в кн.: *Benporat Claudio.* Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. На страницах 184 и 237 соответственно.

499

Урбинская Латинская рукопись номер 1203, в кн.: в кн.: *Benporat Claudio*. Cucina italiana del Quattrocento. Op. cit. P. 107. В рукописи Исторического архива города Рива-дель-Гарда (idem. P. 183) рекомендуемое время варки сокращается до получаса.

Scappi Bartolomeo. Opera. Op. cit., f. 51 r.

501

Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto. Forni, Milano, 1832. P. 45.

La cucina facile, per Gaspare Truffi, Milano, 1844. P. 23.

503

Chapusot Francesco. La cucina sana, economica ed elegante. Favale, Torino, 1846. P. 6.

Almanacco dei gastronomi. Op. cit. P. 30.

505

Rossi Emanuele. La vera cuciniera genovese facile ed economica. Mendrisio, s.d. [1865]. P. 43.

La cuciniera universale. Op. cit., 1870. P. 109.

Il cuciniere moderno. Op. cit., 1871. P. 43.

Il cuoco sapiente. Op. cit. P. 65.

Leyrer. La regina delle cuoche. Op. cit. P. 95.

Bossi Vitaliano ed Salvi Ercole. L’imperatore dei cuochi. Op. cit., 1894–1895. P. 200.

511

Parmentier Jean Marie. Il re dei re dei cuochi. Op. cit., 1897. P. 120.

512

Ferraris Tamburini Giulia. Come posso mangiare bene? Op. cit., 1913. P. 24.

513

L’arte di mangiare bene. Manuale pratico per le massaie. Sonzogno, Milano, 1923. P. 158.

Fornari Dario. Il cuciniere militare. Op. cit., 1932. P 21, 151.

515

Chapusot Francesco. La cucina sana, economica ed elegante. Op. cit. P. 6.

516

Ferraris Tamburini Giulia. Come posso mangiare bene? Op. cit., 1913, P. 24. *См. также* рецепт, приведенный в разделе *«Происхождение»*, глава 7, где макароны варятся вместе с курочкой одинаковое время.

Rovetta Renato. Industria del pastificio. Hoepli, Milano, 1929. P. 28–31. *См. также* интересный анализ, проведенный на образце пасты в начале XIX века, подтверждающий низкий процент содержания твердой пшеницы. В: *Silvestri Marco, D'Alessandro Alessandro, Ranieri Roberto.* Caratterizzazione di paste dell'800, oggetto di una fornitura al carcere di Parma, in Pasta d'archivio. Scienza e storia del più antico campione di pasta (1837–1838), Archivio di Stato di Parma, Parma, 2000. P. 39–45.

На эту тему *см. также* главу «Il gusto della pasta» в кн.: *Sabban Françoise e Serventi Silvano*. La pasta. Storia e cultura di un cibo universale. Op. cit. P. 287–344.

519

См. главу 6.

520

На протяжении девятнадцатого века в Неаполе постепенно росло количество жителей, а вместе с ним – и количество домов, нередко антисанитарных. В 1885 году был утвержден «План улучшения состояния города Неаполя», повлекший за собой глубокие урбанистические изменения.

521

Serao Matilde. Il ventre di Napoli. Treves, Milano, 1884 (Francesco Perrella editore, Napoli, 1906). P. 26. *См. также* цитату Франсуа де Бушара, уже приводившуюся в разделе *«Неаполь и помидоры»*, глава 6.

522

Appert Nicolas. L’art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales. Chez Patris et Cie Imprimeurs-Libraires, Paris, 1810 (итальянский перевод: *Arte di conservare tutte le sostanze animali e vegetabili per molti anni*, Torchj di Onorato Porri, Siena, 1810).

523

Концентрат сначала хранился в консерных банках, а потом – в тюбиках, созданных в 1951 году благодаря патенту фирмы Мутти.

Artusi Pellegrino. La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene. Op. cit., 1891, c. 56 и 39 соответственно.

525

What to eat. The national food magazine, vol. XXIII, n. 1, luglio 1907. P. 18.

100 specialità di cucina italiane ed estere. Op cit. P. 16. Блюда неаполитанской кухни, приведенные в поваренной книге, таковы: филе из хека по рецепту дона Карло, яичница с анчоусами, макароны или спагетти с помидорами, скат по-неаполитански, говяжьи почки по-неаполитански, яйца по-неаполитански. И две другие поваренные книги региональных блюд начала века приводят пасту с помидорами в числе региональных блюд: Agnetti Vittorio. Nuova cucina delle specialità regionali. Op. cit., 1909. P. 147 и Cougnet Alberto. L'arte cucinaria in Italia. Op. cit. P. 193.

527

На протяжении всей первой половины XX века для неаполитанской кухни было характерно использование свиного жира, как вспоминает и Ада Бони в знаменитом «Талисмане счастья», в котором она учит делать его дома, потому что «где много готовят с салом – например, в Лацио и в Неаполитанской области – эта домашняя заготовка почти обязательна». Boni Ada. Il talismano della felicità. Op. cit., 1927. P. 553.

528

Этот вариант зафиксирован для «вермишели по-неаполитански» в кн.: *Boni Ada*. Il talismano della felicità. Op. cit., 1946 (двенадцатое издание). P. 105 и для «макарон по-неаполитански», в кн.: Il cucchiaio d'argento. Op. cit., 1950 (второе издание). P. 133, два рецепта пасты с помидорами.